LA BOUTIQUE
NATURE ET VITALITÉ
www.nature-vitalite.com
CATALOGUE 2015

REVENDEUR AGRÉE PAR LES MEILLEURES MARQUES

Elue par Germline pour l'ensemble de sa vente par correspondance, Nature et Vitalité a été également choisi comme importateur par les grands de l'alimentation naturelle... Et si, nous avons été sélectionnés par ces spécialistes, ce n'est pas un hasard. Et c'est ce qui nous permet de vous offrir l'excellence avant comme après vos achats (mode d'emploi en français, réparations et remplacements garantis).

TRIBEST · WATERWISE · hawos. · Lacor · Excalibur · Omega · GERMLINE · HUROM

SANS BPA, MEILLEUR POUR VOTRE SANTÉ

Même si bisphénol A et phtalates ne sont nocifs qu'au contact d'aliments chauds (ou lors de leur réchauffage), nous encourageons nos partenaires à les éliminer de leurs appareils... Ainsi l'extracteur SoloStar 3 et les grilles du déshydrateur Excalibur en sont dépourvus. **Découvrez également les nouveaux Blender Tribest sans BPA (pages 22/23) et le germoir bocal en verre de Germline (page 28) sans phtalates. sans BPA et fabriqué en France !**

NOS CLIENTS DONNENT LEURS AVIS SUR TRUSTPILOT

Site très fiable efficace et rapide

Ma première commande que j 'ai réglée par virement bancaire pour l'achat d'un extracteur OMEGA843VSJ c'est très bien passée.
Leur service répondait très rapidement et efficacement à chaque mail. Le produit est vraiment livré dans les 48h et bien emballé. J'ai fait beaucoup de recherches sur internet avant de me commander un extracteur et le site de nature et vitalité est le mieux pour moi car non seulement je le trouve le plus explicite et sincère dans la description du produit mais souvent en plus une vidéo pour compléter. Leur forum aide beaucoup aussi. **(Mme Machado le 27-12-2014)**

PERFORMANT, ÉCONOMIQUE, DESIGN...

VOICI VAPOK®

La soupière VAPOK®

Le moule à gâteaux VAPOK®

LA NOUVELLE RÉFÉRENCE DE LA VAPEUR DOUCE

Si la cuisson vapeur connaît depuis quelques années un regain d'intérêt justifié de la part des nutritionnistes, il faut distinguer la vapeur douce (98° maximum) qui exhausse les saveurs et préserve les qualités organoleptiques, et la vapeur sous-pression (130° à 200°) qui ramollit les aliments et neutralise goût et éléments vitaux. Tandis que vapocuiseurs et cuit-vapeur se multiplient sur le marché sans grand critère de température ni de matériau de cuisson, le VAPOK est la synthèse de toutes les exigences en matière de cuisson douce et saine.

PLUS DOUX AVEC LES ALIMENTS...

La cuisson à la vapeur douce (toujours moins de 100°) du VAPOK® vous offre le meilleur compromis entre alimentation crue et cuite puisqu'elle exhausse saveurs et couleurs, et préserve une grande partie des nutriments.

Saveur et simplicité garanties

Grâce à la conception étudiée du VAPOK® (et à ses accessoires page 6), tout peut se cuisiner : soupes, céréales, gâteaux, plats en sauce... La cuisson du foie gras (qui exige une température très contrôlée) y est parfaite... Sans parler de celle des œufs brouillés ou de la crème anglaise ! Les viandes blanches et les poissons, facilement secs après cuisson traditionnelle, conservent des textures moelleuses et fondantes... Les saveurs restent intactes... Quant à l'entretien, il est ultra-facile car tous les éléments du VAPOK® sont en inox : ils se nettoient d'un coup d'éponge ou passent au lave-vaisselle.

Forme et tonus à 95°

Contrairement à la friture, à la grillade ou au mijotage, la vapeur douce du VAPOK ®évite la formation de produits nocifs due aux réactions de Maillard. La chaleur produite est suffisante pour détruire les germes, mais aussi extraire le gras des viandes et les pesticides des légumes qui tombent dans la cuve inférieure. La cuisson garde les nutriments actifs (vitamines, enzymes et oligo-éléments) et améliore également la digestibilité des aliments réputés peu digestes (pois, choux, haricots secs, poivrons...). Le résultat côté santé ? Moins de surpoids et moins de fatigue, plus de tonus et une meilleure immunité...

Les tests en laboratoire le prouvent

C'est un laboratoire scientifique indépendant qui a mis en évidence la préservation des vitamines et oligo-éléments après cuisson au VAPOK®. La teneur en vitamines (C, B3) et en minéraux reste le plus souvent au moins égale dans l'aliment cuit. Lorsqu'elle est plus importante, cela s'explique par l'effet de concentration dû à la déperdition d'eau. Les tests ont été effectués sur 4 légumes différents : Chou blanc (origine France), Brocoli (origine Espagne), Poireau (origine France) et Carotte (origine France), avec les temps de cuisson suivants : brocolis 5 mn, poireaux coupés 3 mn, choux en feuilles 5 mn, carottes en rondelles 7 mn.

RÉSULTATS VAPOK Unité : mg/100g	BROCOLI		POIREAU		CAROTTE		CHOU	
	Cru	Cuit	Cru	Cuit	Cru	Cuit	Cru	Cuit
Vitamine C	33	56	2,8	4,3	4,1	2,5	19,7	23
Vitamine B3	0,39	0,76	0,46	0,56	< 0,2	< 0,2	0,21	/
Calcium	63,5	50	45,9	36,4	25	27,4	59,6	73,4
Magnésium	27,9	30,6	5,5	5,7	12,1	12,3	11	10,3
Potassium	342	381	179	234	234	217	275	246
Sodium	67,6	40,8	10,1	12,7	46,4	61	9	13,5
Phosphore	79	85	26	28	24	18	41	40

Méthodes d'analyse

- Minéraux : A, 08/09/77
- Vitamines C : MLAR - A1059 (HPLC)
- Vitamines B3 : MI ITLAR1067

Analyses réalisées du 11 au 19 mars 2013 par le laboratoire LAREBRON - 75 route du Rhin - 67400 ILLKIRCH

- Le laboratoire LAREBRON est une société du Groupe CARSO
- Les analyses on été réalisées sous accréditation COFRAC

...ET ULTRA-EVOLUÉ TECHNIQUEMENT.

Conçu par Nature et Vitalité et déposé à l'I.N.P.I (Institut National de la Propriété Industrielle), le VAPOK est aujourd'hui LA nouvelle référence en matière de cuisson à la vapeur douce.

Il se compose simplement de trois éléments : cuve, tamis de cuisson et couvercle, tous étudiés pour garantir une température de cuisson constante à 95°.

▸ Circulation de la vapeur optimisée ◂

Grâce à sa forme conique, le couvercle évite que l'eau de condensation ne ruisselle sur les aliments et assure une meilleure circulation de la vapeur à l'intérieur du VAPOK®. Sa structure «allégée» permet à la vapeur de s'échapper uniformément.

▸ Cuisson uniforme et rapide ◂

Grâce à la taille et la répartition étudiée des perforations du tamis, la vapeur n'est jamais compressée. Elle enrobe mieux les aliments pour une cuisson plus rapide, uniforme et sans à-coup (température constante à 95°).

▸ 100% chimiquement neutre ◂

L'acier chirurgical 18/10 est le seul matériau chimiquement neutre aux aliments et parfaitement sain (contrairement à l'aluminium ou aux phtalates qui entrent dans la fabrication de nombreux cuit-vapeur).

▸ Économe en énergie ◂

Grâce à sa base rétrécie, la cuve du VAPOK® concentre la chaleur et permet une ébullition très rapide. Les temps de cuisson sont abrégés : 35 mn pour un poulet entier, 5 mn pour des petits pois frais, 20 mn pour des coquilles St Jacques ou un tournedos, 20 mn pour un flan de légumes...

▸ Adapté à toutes les sources de chaleur ◂

Gaz, électricité, vitrocéramique, induction : le VAPOK® s'adapte à votre système de cuisson, même si vous en changez demain.

▸ Grande capacité de cuisson ◂

Dimensionné pour offrir un dégagement de vapeur important et dans la durée, le VAPOK permet de cuire des grosses pièces telles que volailles, poissons entiers , épaule d'agneau...

« Une ligne très actuelle, l'éclat d'un polissage parfait et des garnitures de poignées en silicone... Votre VAPOK® est beau et élégant, en cuisine comme à table. »

Diamètre de la base : 18 cm - Hauteur totale : 35 cm • Diamètre du tamis : 24 cm • Poids : 2,8 kg
Garantie : 10 ans
FABRIQUÉ EN EUROPE

OPTEZ POUR LE MEILLEUR DE LA CUISSON VAPEUR

A prix et performances comparés, le VAPOK® offre la meilleure cuisson-santé qui soit.

- **L'autocuiseur** (type cocotte minute) produit une vapeur trop chaude qui ne respecte pas les aliments (enzymes, vitamines et oligo-éléments sont détruits).
- **Le panier vapeur** (type asiatique) ou la passoire posés sur une casserole d'eau bouillante : la cuisson est irrégulière du fait de la grande déperdition de vapeur, et réservée aux petites quantités.
- **Le cuit-vapeur électrique :** les paniers en plastique sont fréquents (dégradations inévitables) et quand il y a plusieurs « étages », les toxines exsudées par les aliments tombent sur ceux de l'étage inférieur.
- **Le four vapeur :** permet de contrôler la température de cuisson mais représente un gros investissement.

PRATIQUE ET MULTI-TALENTS !

AVEC SES ACCESSOIRES, LE VAPOK® VOUS PERMET DE TOUT CUISINER PLUS SAINEMENT...

La soupière VAPOK®

Grâce à la soupière qui offre les mêmes avantages qu'un bain-marie, réalisez des potages, faites mijoter des plats en sauce sans qu'ils n'attachent, liez une sauce sans ratage, décongelez en douceur...

Diamètre : 24 cm,
Acier chirurgical 18/10
Livrée sans couvercle.

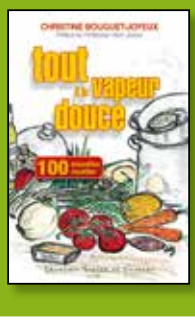
La soupière s'intègre parfaitement au VAPOK®

Le moule à gâteaux VAPOK®

Placé sur le tamis du VAPOK®, **le moule à gâteaux** permet de cuire vos préparations à la vapeur douce sans risque de brûler ou dessécher, en leur gardant un moelleux incomparable. Pour faciliter démoulage et nettoyage, les parois latérales du moule se détachent d'une simple pression.

Dimensions : L 15 x l 12x h 6 cm,
Acier chirurgical 18/10.

REF	PRIX
Cuit vapeur VAPOK®	**249 €**
Soupière VAPOK®	**69 €**
Moule à gâteau VAPOK®	**29 €**
PROMO-PACK VAPOK (Vapok + soupière + moule à gâteau)	**312 €**



VOTRE CADEAU

Le livre de Christine Bouguet-Joyeux «100 recettes à la vapeur douce» vous est offert avec votre cuiseur à la vapeur douce VAPOK®.

OMEGA VRT 352 et 402 / “LES“ EXTRACTEURS DE JUS VERTICAUX

- ✓ ***Rotation lente (80 trs/min.)***
- ✓ ***Productions de jus et nectars***
- ✓ ***Plus de rendement et plus de nutriments***
- ✓ ***Existe en 3 teintes***

Dimensions - 386 x 178 x 216 mm
Puissance - 150 w
Vitesse de rotation : 80 trs/mn
Poids - 5,2 kg
Garantie - 10 ans pièces et moteur - VRT 352
- 15 ans pièces et moteur - VRT 402

Avec sa rotation lente et son design innovant, le premier extracteur de jus vertical Omega est un extracteur de nouvelle génération, qui vous propose le nec plus ultra des jus frais.

- ➔ Gain de place : conçu en hauteur, contrairement à ses prédécesseurs, il prend deux fois moins de place sur votre plan de travail... Parfait pour les petites cuisines!
- ➔ Jus aux nutriments intacts : la vitesse de broyage très lente de sa vis sans fin préserve la qualité nutritive des jus et limite l'échauffement lors de l'extraction, gage de saveur et de conservation prolongée des jus (12h au réfrigérateur).
- ➔ Production de délicieux nectars : l'extracteur vertical Omega est livré avec deux tamis, dont l'un à gros trous qui laisse passer un peu de pulpe avec le jus, de manière à vous faire aussi profiter des bienfaits des fibres.
- ➔ Garantie longue durée : l'extracteur vertical Omega est garanti 10 ans pièces et moteur pour le VRT 352, et 15 ans pièces et moteur pour le VRT 402.

Capuchon disponible sur la version 402

Omega VRT : un extracteur de jus ultra résistant !

L'Omega VRT HD est **le seul extracteur de jus vertical équipé d'une vis et d'un tamis en Ultem.** L'ultem est un plastique qui est jusqu'à 8 fois plus résistant que les plastiques utilisés pour les vis uniques et les tamis des autres extracteurs de jus. Votre Omega VRT résistera ainsi plus longtemps dans le temps !

Il extrait aussi bien les jus que les nectars

L'Omega VRT est livré avec **un tamis à gros trous qui vous permet également de réaliser de délicieux nectars** (les gros trous du tamis vont laisser passer un peu de pulpe dans le jus, vous permettant ainsi de profiter des bienfaits des fibres).

REF	PRIX
Omega VRT 402 gris (avec capuchon à jus)	**369 €**
Omega VRT 402 rouge (avec capuchon à jus)	**369 €**
Omega VRT 352 argenté	**339 €**

VOTRE CADEAU
Le livre «Extracteur de jus» d'Esterelle Payany

L'EXTRACTEUR DE JUS HUROM OMEGA VSJ : LA HAUTE PERFORMANCE DES EXTRACTEURS

- ✓ *Rotation ULTRA-lente (43 trs/min.)*
- ✓ *ULTRA-polyvalent*
- ✓ *Design compact et élégant*
- ✓ *Nouvelle vis à double hélice*

Hurom Omega VSJ843, le dernier extracteur vertic.. haut de gamme fabriqué par Hurom !

L'extracteur de jus vertical Hurom Omega VSJ843 est un extracteur à jus vertical ultra polyvalent. Réalisez des jus encore plus «lisses» et savoureux. Fruits, légumes, herbes, feuilles... l'Omega VSJ843 extrait vos aliments avec une efficacité redoutable.

L'extracteur Omega VSJ possède une vitesse de rotation ultra lente : il tourne seulement à 43 tours/min !

➔ L'extracteur de jus vertical Omega VSJ843 possède une vitesse de rotation très lente de 43 tours par minutes. Cette vitesse de rotation exceptionnelle permet un pressage qui n'agresse pas vos aliments.

L'Omega VSJ, contrairement aux centrifugeuses tournent jusqu'à 10000 trs/min, vous assure une préservation des nutriments et vitamines incomparable.

➔ L'extracteur de jus vertical VSJ est spécialement fabriqué dans les usines d'Hurom pour la marque Omega. Ce gage de fiabilité confère à l'appareil une garantie de 15 ans.

Le look compact de l'Omega VSJ843 le rend très facile à nettoyer, et son design moderne s'intègrera parfaitement dans toutes les cuisines. Qui dit compact, dit encombrement moins important !

NOUVEAU !

À JUS VERTICAUX

➔ Avec l'Omega VSJ, outre tous vos jus de fruits et légumes, vous aurez même la possibilité de réaliser des jus d'herbes !

C'est ce qui différencie l'Omega VSJ et l'Omega VRT. La brosse rotative crantée a été supprimée pour un passage beaucoup plus facile des aliments fibreux. Il vous suffira simplement de bien couper vos fruits et vos légumes en petits morceaux.

L'appareil est muni d'un second tamis à gros trous qui vous permet d'obtenir des nectars plus riches en fibres.

Grâce à l'extracteur de jus Hurom Omega VSJ et à son capuchon à jus, réalisez vos cocktails maison ou vos laits végétaux (laits d'amande ou de noix) en un clin d'œil.

Dimensions - 394 x 216 x 178 mm
Puissance - 150 w
Vitesse de rotation : 43 trs/mn
Poids - 6,8 kg
Garantie - 15 ans pièces et moteur

Nouvelle vis à double hélice

➔ L'extracteur de jus VSJ843 est doté d'une nouvelle vis à double hélice. Contrairement aux autres extracteurs de jus, **la force de pressage est doublée** et le rendement en jus de l'appareil est d'autant plus augmenté. Profitez de jus plus onctueux et plus savoureux grâce à cette nouvelle technologie : laissez le capuchon à jus fermé et découvrez la saveur d'un **jus exceptionnellement « lisse ».**

La vis sans fin et le tamis à jus de l'Omega VSJ sont fabriqués en **Ultem ultra-résistant.**

NOS CLIENTS L'ADORENT ★★★★★

C'est le troisième extracteur de jus Omega que je commande en un mois de temps pour mes amis et moi et nous sommes tous satisfaits de l'appareil et du site, je le recommande à tous !

Marc L. - Avis déposé le 02/01/2014 sur Trustpilot.fr

L'extracteur avec 6 accessoires :

- 1 tamis fin (jus) et 1 tamis à gros trous (nectars)
- 2 récipients collecteurs (jus et pulpe) en plastique de 1 L
- 1 poussoir en plastique
- 1 brosse de nettoyage

REF	PRIX
Omega VSJ rouge	**469 €**
Omega VSJ argenté	**469 €**

VOTRE CADEAU
Le livre «Extracteur de jus» d'Esterelle Payany

L'EXTRACTEUR DE JUS OMEGA / ROBUSTE ET POLYVALENT

- ✓ ***Vis de pressage renforcée en GE Ultem***
- ✓ ***Tamis à jus à double extraction***
- ✓ ***Garanti 15 ans***
- ✓ ***2 versions : blanc ou chromé***

Mécanisme : vis unique
Dimensions : L 36,8 x l 16,5 x H 39,4 cm
Poids : 5,9 kg
Vitesse de rotation : 80 trs/mln
Consommation : 180 watts
Garantie : 15 ans

L'extracteur Omega est livré avec 13 accessoires :

- 2 tamis (1 tamis à jus / 1 tamis plein)
- 2 récipients collecteurs (jus et pulpe)
- 6 buses d'extraction (2 à gressins / 2 à fettuccini / 2 à spaghetti)
- 1 poussoir en plastique
- 1 passoire
- 1 brosse de nettoyage

Quel extracteur Omega choisir ?	Omega VSJ843	Omega VRT402	Omega VRT352	Omega 8224 / 8226
Rotation 43 trs/min	✔			
Rotation 80 trs/mn		✔	✔	✔
Garantie 15 ans	✔	✔		✔
Encombrement réduit	✔	✔	✔	
Capuchon à jus pour laits végétaux et auto-nettoyage	✔	✔		
Réalisation de nectars	✔	✔	✔	
Réalisation de purées				✔
Polyvalence assurée	✔			✔

Très robuste, garanti 15 ans par son fabricant, l'extracteur de jus Omega est doublement polyvalent.
Pour confectionner de délicieux jus frais, il presse tous les fruits et légumes sans exception, y compris les herbes, les feuilles, les fanes.

Il permet aussi, grâce à son tamis d'homogénéisation, de confectionner des purées savoureuses, des sorbets gourmands, des beurres de noix onctueux, ainsi que des pâtes fraiches (spaghettis, fettuccinis) ou des gressins.

Sur le plan technique comme sur le plan pratique, sa conception en fait un des meilleurs extracteurs de sa catégorie :

- Sa faible vitesse de rotation (80 trs/min) évite tout échauffement, et donc toute altération du jus produit qui conserve plus longtemps ses qualités nutritionnelles.
- Sa vis de pressage unique (ou tarière) a été conçue dans un matériau particulièrement solide (8 fois plus solide en moyenne que celles d'autres appareils équivalents). Cet engrenage simple a aussi l'avantage de produire moins de mousse qu'un double engrenage lors de la mastication des végétaux.
- L'étanchéité parfaite du poussoir évite les remontées d'aliments dans la trémie qui occasionnent des « bourrages » dans la plupart des extracteurs.
- L'interrupteur marche/arrêt a été placé sur le côté de l'appareil pour éviter que du liquide ne s'infiltre par cette voie moteur (un problème courant sur les extracteurs dont l'interrupteur est placé à la verticale du moteur).

Le tamis à jus breveté pour un rendement maximal

Contrairement aux autres extracteurs à vis unique, l'Omega est équipé d'un tamis à jus à double extraction. Premier temps : les aliments sont grossièrement broyés et une première partie du jus passe à travers le tamis à mailles larges. Seconde étape : la pulpe est poussée contre la partie la plus fine du tamis : le jus restant dans les fibres est extrait, et la pulpe ressort sèche à l'avant de l'extracteur. Un collecteur unique récolte le jus des deux extractions successives.

REF	PRIX
Omega 8224 Blanc	**369 €**
Omega 8226 Chromé	**389 €**

VOTRE CADEAU
Le livre «Extracteur de jus» d'Esterelle Payany

GREEN STAR™ ELITE / LE MEILLEUR DE LA TECHNOLOGIE

- ✓ *Une technique d'extraction innovante en 3 phases*
- ✓ *Des jus plus riches en nutriments et plus stables*
- ✓ *Un rendement optimal (supérieur au GS 1000)*
- ✓ *Un design ergonomique*

Le Green Star Elite est à la fois un extracteur de jus ultra-polyvalent (herbes, pousses de blé, légumes fibreux, fruits durs) et grâce à ses accessoires, un préparateur d'aliments ultra-pratique (purées, sauces, desserts congelés, beurres de noix ou de graines...).

En plus d'un rendement optimal grâce à la conception tri-phasée de ses rouleaux broyeurs (voir encadré), la qualité des jus produits est irréprochable :

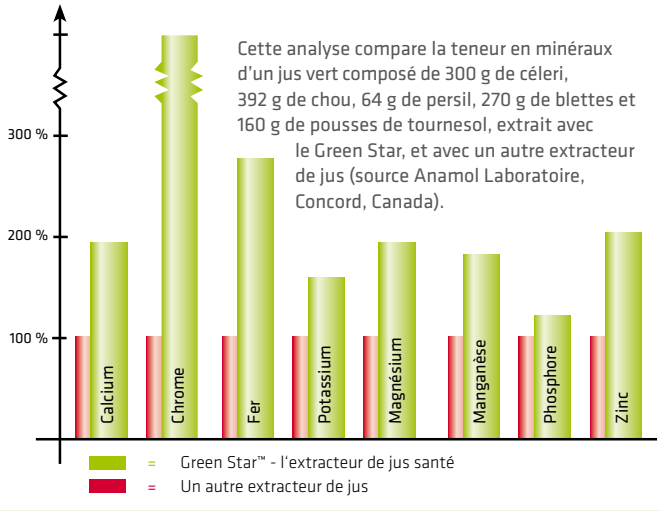
- ➔ La température du jus reste stable (+0,5° en moyenne d'élévation, contre 2 à 8° pour les autres extracteurs) grâce à la lenteur de révolution exemplaire des rouleaux broyeurs (110 tours/min). L'oxydation est donc retardée et le jus garde 4 fois plus d'enzymes vivantes.
- ➔ Le champ magnétique produit par les aimants intégrés à la biocéramique des cylindres broyeurs permet une recomposition des structures moléculaires qui élève la concentration du jus en minéraux hautement assimilables.
- ➔ Le jus reste stable plus longtemps et placé au froid, conserve jusqu'à 24 heures toutes ses qualités nutritionnelles.

Dimensions - 464 x 175 x 318 mm
Puissance - 200 w
Vitesse de rotation : 110 trs/mn
Poids - 8 kg
Garantie - 5 ans

Le Green Star™ Elite est livré avec :

- 4 boîtiers (tamis fin / gros / plein / pâtisserie)
- 2 vis de sortie (aliments durs / pâtisserie)
- 2 poussoirs (plastique / bois)
- 1 plateau d'égouttage
- 1 brosse de nettoyage

Une teneur record en sels minéraux



Cette analyse compare la teneur en minéraux d'un jus vert composé de 300 g de céleri, 392 g de chou, 64 g de persil, 270 g de blettes et 160 g de pousses de tournesol, extrait avec le Green Star, et avec un autre extracteur de jus (source Anamol Laboratoire, Concord, Canada).

© olga_voronova - Fotolia.com

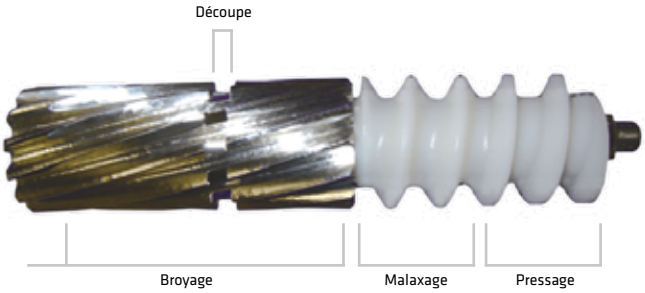
Ultra-vitaminé !

- 6 carottes de taille moyenne - 1 petite betterave crue - 3 grosses tomates
- 250 g de jeunes épinards - 1/4 de tête de chou - 2 poivrons (1 rouge et 1 vert)
- 3 branches de céleri - 1/4 oignon - 1/2 gousse d'ail - 1 petit piment (facultatif).

Passez tous les ingrédients au GreenStar. Si vous aimez le côté relevé, vous pouvez y ajouter un piment frais. Terminez l'assaisonnement et servez frais en apéritif.

NOUVELLE TECHNOLOGIE TRI-PHASEE

pour un rendement optimal



Les rouleaux broyeurs du Green Star™ Elite sont conçus pour une extraction optimale en 3 phases

Broyage :
Le premier segment des cylindres broyeurs Jumbo, en acier inoxydable hautement résistant, réduit les fruits et légumes tendres en fine purée, et - c'est un des grands atouts du Green Star™ Elite - broie aussi efficacement tous les légumes à fibres longues (choux, céleri, céréales...).

Malaxage :
Le second segment des cylindres présente des spirales aux bords arrondis et un filetage vertical : cette configuration spécifique permet de travailler fruits et légumes et de les écraser le plus lentement possible, en effectuant un broyage plus fin, qui va optimiser la phase d'extraction à proprement parler (pressage).

Pressage :
Les spirales aux arêtes vives du 3ème segment sont disposées à l'oblique pour permettre une extraction optimale de l'eau et des composants actifs des fruits et légumes. Une vis de sortie renforce cette action par contre-pression.

A la sortie, la pulpe restante des aliments pressés est quasi sèche : le meilleur du jus est dans votre verre, prêt à vous offrir un maximum de nutriments actifs !

NOS CLIENTS L'ADORENT ★★★★★

Service parfait de la commande d'un Green star Elite à sa livraison rapide. Appareil bien fini. Tout est solide, y compris le bol en verre. Se range parfaitement dans le tiroir coulissant d'un meuble de cuisine de 30 cm de largeur. Bonne surprise dès le premier jus : le rendement en jus et le peu de déchets. Le nettoyage fait immédiatement après usage n'est pas difficile. Nous nous en servons une fois par jour.

Jean - Avis déposé le 20/06/2014 sur Trustpilot.fr

REF	PRIX
Le Green Star™Elite	**559 €**
Kit pour pâtes	**50 €**
PROMO-PACK - Le Green Star™Elite + le Kit pour pâtes	**589 €**

VOTRE CADEAU
Le livre «Extracteur de jus» d'Esterelle Payany

Kit pour pâtes

GREEN STAR™ GS 1000 / LE GRAND PRO !

- ✓ ***Système à aimants anti-oxydant***
- ✓ ***Pour des jus plus riches en nutriments***
- ✓ ***Excellent rendement***
- ✓ ***25% de jus en plus***

Une combinaison d'éléments très étudiés

C'est une combinaison d'éléments très étudiés qui permet au GreenStar™ d'extraire une plus grande quantité de jus tout en lui assurant une qualité optimale en terme de valeur nutritive, de stabilité et de durée de conservation.

Premier élément remarquable : une vitesse de rotation très basse (110 trs/min) qui limite à 0.5°C le réchauffement du jus durant l'extraction et évite toute altération de ses nutriments.

Second élément : le couple de rouleaux broyeurs (vis jumelées) contra-rotatifs broient sans production d'oxygène (contrairement aux procédés centrifuges), ce qui retarde l'oxydation du jus et prolonge sa stabilité.

Troisième et dernier élément : la conception -même des rouleaux qui intègrent des aimants enrobés de biocéramique.

Les ondes infrarouges produites par la biocéramique où sont enchâssés les aimants participent à stabiliser le jus.

Par ailleurs, le champ magnétique en faisceau (2600 gauss) produit par la rotation des aimants internes favorise les propriétés paramagnétiques des minéraux alcalins : ceux-ci préservant l'intégrité des nutriments plus longtemps, le délai « consacré » de 15 minutes pour profiter de toutes les qualités du jus est aboli, et celui-ci, conservé au froid, garde toute sa « vitalité » pendant 24 heures.

Dimensions - 470 x 160 x 310 mm
Puissance - 190 w
Vitesse de rotation : 110 trs/mn
Poids - 10,4 kg
Garantie - 5 ans

Des aimants pour optimiser la qualité du jus

Les aimants incorporés aux deux rouleaux broyeurs du Green Star™ produisent un champ magnétique au travers duquel passe le jus. Ce procédé magnétique « intelligent » a pour effet de renforcer la teneur en minéraux du jus lors de son extraction et agit simultanément sur les molécules qui prennent une forme colloïdale suspendue, durablement disponible pour l'organisme.

REF	PRIX
Le Green Star™ GS1000	**469 €**
Kit pour pâtes	**50 €**
PROMO-PACK : Green Star™ GS1000 + le Kit pour pâtes	**499 €**

VOTRE CADEAU
Le livre «Extracteur de jus» d'Esterelle Payany

SOLOSTAR III™ / LE CLASSIQUE REVISITÉ !

- ✓ ***Système simple à vis unique***
- ✓ ***Extraction bi-phasée pour un rendement supérieur***
- ✓ ***Vitesse de rotation très lente***
- ✓ ***Multi-équipé (2 pichets, 2 tamis, 4 buses spécialisées)***

Dimensions - 440 x 350 x 190 mm
Puissance - 180 w
Vitesse de rotation : 80 trs/mn
Poids - 7 kg
Garantie - 5 ans pièces et moteur

NOUVEAU !

La vitesse de broyage spécialement lente (80 trs/min) du Solostar III™ lui donne des atouts bien spécifiques en matière de jus frais :

- ➔ Les jus de légumes ou de fruits frais conservent 4 fois plus d'éléments nutritifs.
- ➔ Vous pouvez extraire des jus d'herbes (très détoxiquants) ce qui est impossible avec des appareils à vitesse de rotation élevée.
- ➔ Les jus ont plus de saveur et une texture plus agréable.
- ➔ Ils peuvent être préparés à l'avance sans perdre leurs qualités nutritionnelles ni leur saveur (12h à condition de les conserver au frais).

D'autre part, son processus d'extraction en 2 temps offre aussi un meilleur rendement. Le fruit est broyé une première fois pour séparer jus et pulpe, puis la pulpe elle-même est pressée :

Enfin c'est un préparateur culinaire polyvalent qui permet de nombreuses préparations telles que purées, compotes, pâtes à spaghettis ou à fettucinis. Son tamis à jus convient pour extraire tous les jus de fruits et de légumes (racines, à feuilles, herbes...), tandis que le tamis d'homogénéisation peut produire des textures onctueuses (sorbets, beurre de noix...).

Des qualités techniques essentielles pour plus d'efficacité :

➔ Une extraction bi-phasée : grâce à son système exclusif d'extraction en deux temps, le SoloStar™ vous propose non seulement un jus de meilleure qualité, mais aussi un meilleur rendement. Le fruit ou le légume est broyé une première fois pour séparer jus et pulpe, puis la pulpe elle-même est pressée. Résultat : vous avez plus de jus dans votre verre.

➔ Deux tamis spécialisés : pour vous permettre diverses préparations, le SoloStar™ est équipé d'un tamis à jus pour extraire le jus des légumes verts à feuilles et des herbes, des autres légumes et fruits et d'un tamis d'homogénéisation afin de produire des textures onctueuses (sorbets, pâtes à spaghettis ou à fettucinis, beurre de noix, etc...).

REF	PRIX
SoloStar III	**349 €**
Version réduite bloc manivelle	**59 €**
PROMO-PACK : Le SoloStar + le bloc manivelle	**379 €**

Version bloc manivelle seul, pour éviter d'emporter votre SoloStar™ en vacances ! (accessoire possible du SoloStar™)

VOTRE CADEAU
Le livre «Extracteur de jus» d'Esterelle Payany

Z-STAR™ / SIMPLE, ÉCONOMIQUE ET POLYVALENT !

- ✓ ***Convient pour les fruits, les légumes et herbes***
- ✓ ***Fonctionne sans électricité***
- ✓ ***Idéal pour tous les jus en petites quantités***

Le Z-Star™ est un appareil d'extraction idéal pour les jus d'herbes que leur richesse en éléments nutritifs a tendance à fragiliser davantage. Le Z-Star™ respecte en effet par-ticulièrement la structure moléculaire des cellules végétales.

Une qualité d'autant plus appréciable que les herbes sont susceptibles - en petites quantités - de combler efficacement un déficit alimentaire en légumes (en termes de nutriments, 100 g d'herbes fraîches équivalent à peu près à l'apport de 350 g de légumes frais).

100% économique et pratique

- ➔Fonctionnement manuel, économique en énergie.
- ➔Aussi performant pour extraire les jus de légumes/fruits que les jus d'herbes.
- ➔Léger et compact, il s'emporte partout facilement (week-end, vacances, camping).
- ➔Sa version réduite (bloc manivelle uniquement) complète idéalement le SoloStar™.

Z-Star 710
Dimensions - 335 x 320 x 120 mm
Poids - 2,45 kg
Garantie - 1 an

Equipé du boîtier d'extraction du SoloStar III associé au bloc manivelle Z-Bloc, le Z-Star 710 présente les mêmes avantages que le SoloStar III tout en ayant un encombrement réduit et en étant indépendant du réseau électrique.

© Eskymaks - Fotolia.com

NOS CLIENTS L'ADORENT ★★★★★

Je suis très contente de l'extracteur de jus Z-Star 710. Facile à utiliser. Tous les légumes et fruits passent très bien. Livraison très rapide. Commande traitée dans la journée. Emballage très soigné. Je recommande vivement Nature et Vitalité.

Corine R. - Avis déposé le 26/05/2014 sur Trustpilot.fr

REF	PRIX
Z-STAR 710	**169 €**

HEALTHY JUICER / LE SPÉCIALISTE DU JUS D'HERBES

NOUVEAU !

- ✓ ***Petit, léger et nomade***
- ✓ ***Facile à monter et à démonter***
- ✓ ***Fonctionne sans électricité***

Manuel, le Healthy Juicer vous permet de vous affranchir du réseau électrique. Ainsi vous pouvez l'emporter partout avec vous : sur la terrasse, en camping car, ...

Et avec sa petite taille et ses éléments démontables, il trouve facilement sa place dans votre valise.

➔ L'extracteur à jus d'herbe Healthy Juicer de Lexen, avec sa pince réglable de fixation, peut se fixer sur un rebord de table. Votre table ou votre plan de travail est trop épais pour la pince de fixation ? Grâce à la ventouse puissante située sous la base, le Healthy Juicer se fixe sur toutes les surfaces planes ! Il suffit de tourner un bouton pour ventouser l'extracteur de jus sur son support !

➔ Le Healthy juicer - grâce à sa vis sans fin et sa rotation manuelle - presse doucement les herbes sans aucun échauffement, donnant ainsi un jus riche en nutriments.

➔ L'extracteur de jus de Lexen a la particularité de ne pas posséder de filtre. Cela permet de supprimer l'étape la plus compliquée du nettoyage et vous obtenez des jus plus riches en fibres.

Dimensions - 206 x 108 x 190 mm
Poids - 1,1 kg
Garantie - 1 an

REF	PRIX
HEALTHY JUICER Blanc	**55 €**
HEALTHY JUICER Argenté	**59 €**

JUS FRAIS / CHOISISSEZ VOTRE EXTRACTEUR

Les 6 extracteurs de notre gamme ont été sélectionnés pour leur puissance et leur rotation lente, (conditions de base pour extraire les meilleurs jus frais), mais proposent 2 techniques différentes : vis unique, double engrenage.

Aidez-vous du tableau comparatif ci-dessous pour choisir le vôtre.

EXTRACTEURS A VIS UNIQUE	*Points forts et garantie*	*Polyvalence culinaire*	*Rapport qualité / prix*	*Vitesse de rotation Dimensions-poids*
VRT Omega *p.7*	• Conception verticale • Faible encombrement • Montage-démontage ultra-simple **VRT352 : Garantie 10 ans pièces et moteur** **VRT402 : Garantie 15 ans pièces et moteur**	★ ★ ★	★ ★ ★	80 trs/min 386x178x216mm 5.2 kg
VSJ Omega *p.8/9*	• Conception verticale • Faible encombrement • Montage-démontage ultra-simple **GARANTIE : 15 ans pièces et moteur**	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	43 trs/min 394x216x178 mm 6.8 kg
SoloStar™III *p.15*	• Simplicité et robustesse • Usage adapté aux familles nombreuses **GARANTIE : 5 ans pièces et moteur**	★ ★ ★	★ ★ ★	80 trs/min 440x350x190mm 7 kg
Omega *p.10/11*	• Tamis à jus breveté pour un excellent rendement • grandes robustesse et praticité **GARANTIE : 15 ans**	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	80 trs/min 368x165x394mm 5,9 kg

EXTRACTEURS A DOUBLE ENGRENAGE	*Points forts et garantie*	*Polyvalence culinaire*	*Rapport qualité / prix*	*Vitesse de rotation Dimensions-poids*
Green Star™ Elite *p.12/13*	• Vis jumelées jumbo (3 étapes d'extraction) • Grande polyvalence • Conservation des jus > 12h **GARANTIE : 5 ans pièces et moteur**	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★	110 trs/min 464x175x318mm 8 kg
Green Star™ GS 1000 *p.14*	• Conservation des jus > 12h • Convient pour un usage intensif **GARANTIE : 5 ans pièces et moteur**	★ ★ ★	★ ★ ★	110 trs/min 475x310x160mm 10.4 kg

Légumes, herbes ou fruits : quelques recettes gourmandes et pleines de vitalité à tester...

Booster Rouge

Pour 1 verre :
- 2 carottes moyennes
- ½ betterave coupée en gros morceaux
- 1 branche de céleri avec feuilles
- 30 g d'épinards
- 4 brins de persil plat

En plus de son goût délicieux, ce cocktail de légumes rouges vous propose une combi-naison d'anti-oxydants qui aide l'organisme à lutter contre les radicaux libres et renforce les défenses immunitaires.

Force Verte

Pour 1 verre :
- 5 petites feuilles d'épinards
- 1 poivron jaune de taille moyenne coupé en morceaux
- 1 branche de céleri avec feuilles
- 2 grandes feuilles de salade

Ce cocktail « nettoyeur » est riche en chlorophylle, un excellent agent purificateur pour l'organisme. S'y ajoutent l'acide folique, le bêta-carotène et le potassium, des éléments indispensables à l'équilibre et au tonus quotidiens.

Pistou aux noix

Pour 4 parts :
- 1 tasse de feuilles fraîches de basilic
- 1 tasse de persil frais
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 1 tasse de cerneaux de noix
- Le jus d'un citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive / Sauce soja

Utiliser le boîtier à purée ou la plaque d'homo-généisation (selon le modèle d'extracteur).Introduire successivement le basilic, le persil et l'ail, puis les noix par petites quantités. Mélanger bien la purée obtenue, puis assaisonner avec le jus de citron, l'huile et la sauce soja. ***Délicieux avec des pâtes, des pommes de terre vapeur ou un filet de poisson.***

Glace du désert

Pour 2 parts :
- 3 bananes
- 5 dattes

Peler les bananes et les découper en petits morceaux, puis les mettre à congeler 12 heures. Dénoyauter les dattes, sortir les bananes du congélateur et placer le tout dans l'extracteur équipé du boîtier à purée ou de la plaque d'homogénéisation. Une glace express onctueuse et savoureuse !

Coccinelle

Pour 1-2 verres :
- 250 g de cerises acérola
- 150 g de fraises
- 150 g de betteraves
- 1 concombre

Betterave et concombre pour le fer, cerises et fraises pour la vitamine C et le goût. Il est bon de savoir que le fer est beaucoup mieux assimilé par le corps lorsqu'il est combiné à la vitamine C.

Potion magique

Pour 4 verres :
- ¼ de melon très sucré
- 150 g de framboises
- 2 oranges + 3 kiwis + 2 mangues
- 2 gouttes d'huile de table

Une « potion » délicieuse et riche en anti-oxydants, comme les vitamines E et C, le bêta-carotène, le zinc, le selenium... Effet garanti anti radicaux libres et pure gourmandise pour tous !

BLENDER ULTRA-PUISSANT LACOR
UN "PRO" À DOMICILE

- ✓ ***Bol grande contenance de 2 litres***
- ✓ ***Fonction "pulse" spéciale glace pilée***
- ✓ ***Moteur puissant de 3CV***
- ✓ ***Garanti 2 ans***

Le blender électrique Lacor est le même appareil que l'Omniblend V. Commercialisés sous 2 noms différents, ces 2 blenders sont fabriqués dans la même usine (JTC Electronics). Ce blender combine puissance et robustesse pour la réalisation de vos recettes préférées.

Équipé d'un bol en plastique résistant et polyvalent puisqu'il convient aussi bien aux préparations sèches (graines) que humides (jus, mousses, smoothies, etc...), le blender Lacor vous permet de préparer smoothies, milk-shakes, jus de fruits ou de légumes, coulis, glace pilée en un tour de main.

Comparé aux appareils concurrents le blender Lacor présente des avantages évidents :

- ➔ ***3 vitesses de rotation*** *(13300, 26600 et 38000 tours/min) à adapter en fonction de la préparation à réaliser.*
- ➔ ***Une fonction « pulse »*** *(marche pulsée, pour piler la glace par exemple).*
- ➔ ***3 programmes*** *de 35, 60 et 90 secondes.*
- ➔ *Un bol de* ***grande contenance*** *de 2L avec bec verseur et ouverture pour l'ajout d'aliments en cours de préparation.*
- ➔ *Son bloc couteau de* ***6 lames multi-directionnelles*** *pour une plus grande homogénéité de broyage.*

- ➔ *Un poussoir pour diriger les aliments vers les lames.*
- ➔ *Une encoche de rangement du cordon sous la base moteur.*

...Autant de caractéristiques qui font de lui un blender ultra-performant et d'un excellent rapport qualité/prix.

BPA FREE

Dimensions - L 32,8 x l 26 x h 52 cm
Poids - 5 kg
Contenance : 2L
3 vitesses de rotation : de 13300 à 38000 trs/min
3 programmes : (35, 60 et 90 secondes)
Fonction «Pulse» (marche pulsée)
Puissance moteur : 950W
Garantie : 2 ans

NOUVEAU !

© Pink Candy - Fotolia

Idéal pour une cuisine rapide, saine et savoureuse !

De la mousse apéritive au dessert glacé, du velouté au smoothie, le blender Lacor permet de tout préparer en quelques minutes.

Caviar d'artichaut

Quatre cœurs d'artichauts moyens cuits à la vapeur - 1 petite gousse d'ail frais - 1 cuillère à soupe de pesto au basilic - 2 cuillères à soupe de crème fraîche - 1 cuillère à soupe de parmesan râpé sel et poivre.

Mixer l'ensemble des ingrédients. Servir frais sur des tranches de pain de campagne grillées.

Glace aux fraises minute

0,9L de fraises congelées ou de fraises fraîches congelées 12H - 60 g de sucre - 1c.s. de lait concentré - 200ml de crème fleurette.

Verser les fraises congelées dans le bol du blender avec le sucre et le lait, et mixer 1 minute. Ajouter la crème en filet en mélangeant bien. Quand l'ensemble est homogène, le placer 10 minutes au congélateur et déguster.

Boulettes d'agneau

Coriandre et menthe (15 feuilles de chaque) - 2 oignons - 1 gousse d'ail - 1 c.c. de cumin et 1 de gingembre - 1 piment oiseau - 600 g d'agneau -1 jaune d'oeuf - 1 c.s. d'huile d'olive.

Placer tous les ingrédients dans le bol du blender Lacor et mixer 2 minutes. Former des boulettes de la taille d'une noix et les cuire 10 min. à feu doux dans une poêle huilée. Les servir parsemées de graines de cumin et de coriandre.

Smoothie banane pêche

Couper 2 bananes et 2 pêches (vous pouvez conserver la peau des pêches, mais pas celle des bananes) en morceaux, ajouter 15 cl de jus de pomme et mixer le tout au blender.

Smoothie mangue poivrons

Couper une mangue et 3 poivrons frais en cubes, ajouter un demi oignon frais en lamelles et quelques glaçons, puis mixer au blender. Assaisonnez selon votre goût de sel et poivre.

REF	PRIX
Blender électrique Lacor 950 W	**249 €**

VOTRE CADEAU
Le livre «Smoothies, à votre santé !» de Cécile et Christophe Berg

BLENDER TRIBEST / ASSOCIEZ LES BIENFAITS DES FIBRES ET DES VITAMINES

- ✓ ***Vos produits frais en mousses, crèmes, veloutés !***
- ✓ ***Prêts en quelques secondes !***
- ✓ ***Idéal pour une pause-déjeuner saine et vitaminée***
- ✓ ***Existe en 2 versions : PB 150 et PB 250***

Mixeur, broyeur et portionneur, ce blender fait des merveilles dans votre cuisine en associant un des meilleurs rapports qualité/puissance à un remarquable esprit pratique :

- ➔ Polyvalent, il pile la glace, mixe des fruits frais ou congelés, moud le café et aussi les graines de lin, les noisettes, les noix...
- ➔ Ses gobelets « mixez c'est prêt », solides et équipés d'un couvercle, permettent de mixer une préparation puis de l'emporter avec soi sans changer de récipient au bureau ou pour l'après-sport.
- ➔ Grâce à sa taille très compacte, il se loge facilement dans une petite cuisine ou un coin de bureau.
- ➔ Ses 2 lames de mixage et son puissant moteur de 200 W lui permettent de moudre ou mixer tous les aliments des plus durs (glaçons, café, fruits surgelés, graines de lin, noisettes...) aux plus tendres.
- ➔ Sa sécurité d'utilisation est optimale : gobelets en polycarbonate (matière utilisée pour les vitres sécurisées), verrouillage total du gobelet en mode fonctionnement.

Fiche technique

Modèle	PB150	PB250
Accessoires	1 couteau mélangeur (4 lames) + 2 grands gobelets (300 ml) + 2 couvercles	1 couteau mélangeur (4 lames) + 1 couteau broyeur (2 lames) + 2 petits gobelets (150 ml) + 2 grands gobelets (300 ml) + 4 couvercles
Dimensions du bloc moteur	h 17 cm x Ø 12,4cm	h 17 cm x Ø 12,4cm
Poids	1,2 kg	1,2 kg
Puissance	200 W	200 W
Garantie	Moteur : 2 ans Accessoires : 1 an	Moteur : 2 ans Accessoires : 1 an

- ➔ **4 secondes - Votre banane est mixée !**
- ➔ **6 secondes - Votre nectar de fruits est mixé !**
- ➔ **12 secondes - Votre soupe est réussie !**

Une puissance à toute épreuve.

Le puissant moteur de 200 watts du Blender Tribest vous permet de mixer ou de moudre efficacement tous les aliments, en interchangeant simplement les lames de mixage (fruits, légumes tendres...) ou de broyage (glace, fruits surgelés, café, graines de lin, noisettes...). Les gobelets "Mixez, c'est prêt" en polycarbonate sont pratiquement incassables : leur matériau est identique à celui que l'on emploie pour les vitres sécurisées. Il convient de remarquer que les lames étant toujours complètement enfermées en mode de fonctionnement, la sécurité du Blender Tribest est tout aussi optimale.

NOUVEAU BLENDER PB 250
SANS BISPHENOL A

Le Blender Tribest PB 200 est remplacé par le PB 250, équipé de nouveaux gobelets sans bisphénol A. Si vous êtes déjà équipé(e) d'un blender Tribest PB 100, ou PB 200, la Boutique Nature et Vitalité vous propose les gobelets sans bisphénol A vendus séparément.

Profitez des PROMO PACKS !

Blender PB 250

+

+

2 contenants XL

= 109€

NOS CLIENTS L'ADORENT ★★★★★

Très bien! J'ai commandé le Personal Blender. Il y a deux lames avec pleins de pots pour faire jus, laits végétaux et smoothies. C'est génial !

Cc de Poitiers - Avis déposé le 22/12/2014 sur Trustpilot.fr

REF	PRIX
Blender Tribest PB 150	69 €
Blender Tribest PB 250	89 €
PROMO-PACK : Blender Tribest PB 250 XL (Blender PB 250 + 2 Gobelets XL)	109 €
Gobelet S (150ml) pour Blender Tribest	6 €
Gobelet L (300ml) pour Blender Tribest	10 €
Gobelet XL (450ml) pour Blender Tribest	12 €
Spatule en silicone (30cm) pour Blender Tribest	6 €

ROBOT CHEF NATURA / TOUS VOS ROBOTS

- ✓ ***Fonction cuisson à 7 niveaux de températures (jusqu'à 100°C)***
- ✓ ***Balance précise au gramme près (jusqu'à 3 kg)***
- ✓ ***Fonction blender à 10 vitesses + pulse***
- ✓ ***Dimensions compactes (33x25 cm)***

Chef Natura n'est pas seulement un robot innovant qui permet des résultats professionnels. C'est aussi un appareil d'une simplicité parfaite que les débutants et les pressés apprécient beaucoup.

- ➔ **Polyvalent :** de la préparation des ingrédients à leur cuisson, tout y est réalisable : mousses, crèmes, sauces, viandes, poissons, potages, céréales, sorbets...
- ➔ **Economique :** en temps et aussi en consommation d'énergie (30% de moins que les modes de cuisson traditionnels).
- ➔ **Sain :** en cuisinant les aliments dans leur propre jus, Chef Natura préserve nutriments, vitamines et minéraux. Mieux : la quantité de matière grasse nécessaire à la cuisson est réduite.
- ➔ **Simple :** la facilité d'utilisation du Chef Natura est illustrée par le livre de 200 recettes qui l'accompagne. Vous introduisez les aliments (vous les pesez en même temps si nécessaire), puis vous sélectionnez vitesse, temps et température... Et vous le laissez faire !
- ➔ **Gourmand :** la saveur des plats, la texture juteuse ou fondante des aliments préparés vous étonneront.

Avec plus de 11 fonctions, à chaud ou à froid, Chef Natura est un « tout en un » très innovant

Frire, cuire, faire revenir, mijoter... vous préparez avec la même simplicité une béchamel onctueuse ou une friture d'oignons et d'ail pour un plat à mijoter...

Pétrir, fouetter, émulsionner, monter les blancs en neige... Tout est possible avec le Chef Natura : monter une sauce mousseline pour accompagner un poisson froid ou composer un savoureux gaspacho...

Pulvériser, moudre, découper... Chef Natura peut tout couper - légumes, fromage, viande - ou moudre (café) et même broyer les glaçons pour vos cocktails ou vos granités...

Cuire à la vapeur... Grâce au plateau supérieur du panier vapeur vous pouvez même cuire deux plats distincts en même temps.

MÉNAGERS EN UN SEUL APPAREIL !

Balance de cuisine incorporée dans le corps de l'appareil
Corps central avec écran de contrôle simple à utiliser
Panier vapeur
Spatule
Fouet mélangeur

Tellement complet que vous pourrez cuisiner en même temps deux plats à la vapeur et utiliser également le bol pour une autre préparation

Dimensions - 370 x 240 x 260 mm
Poids - 7,2 kg
Contenance : 2 L
Vitesse maxi : 8700 tr/mn
Puissance moteur : 1550 w
Garantie : 2 ans

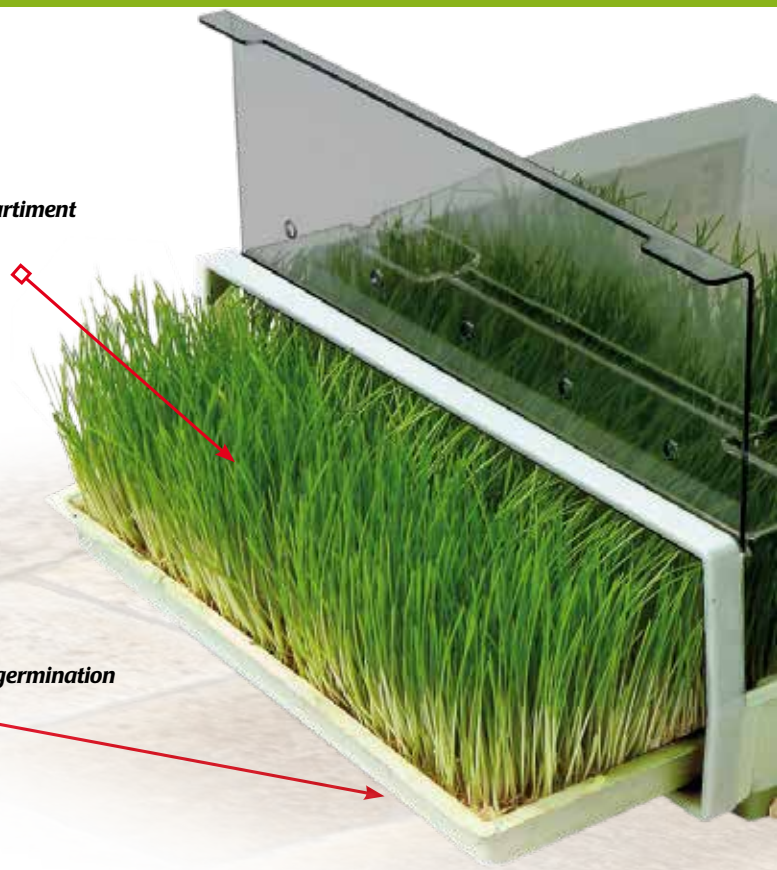
REF	PRIX
Robot Chef Natura	**799 €**

EN CADEAU !

Le Robot Chef Natura est livré avec un DVD et un classeur de 200 recettes !

EASYGREEN™ / SANS DOUTE LE MEILLEUR GERMOIR FAMILIAL AU MONDE !

- ✓ ***Sans trempage ni arrosage***
- ✓ ***Réussit les graines sensibles (tournesol, sarrasin...)***
- ✓ ***Germination de 15 à 40% plus rapide***
- ✓ ***Permet de faire pousser l'herbe d'orge ou de blé***



Economiques, pauvres en graisses et en calories, sans pesticide, riches en protéines et en substances facilement assimilables par l'organisme et bénéfiques à sa vitalité, on peut qualifier les graines germées d'aliment idéal.
Le germoir EasyGreen™ vous permet mieux qu'aucun autre d'en consommer au quotidien, avec une qualité nutritionnelle et une saveur remarquables.

Des automatismes sans équivalent technique

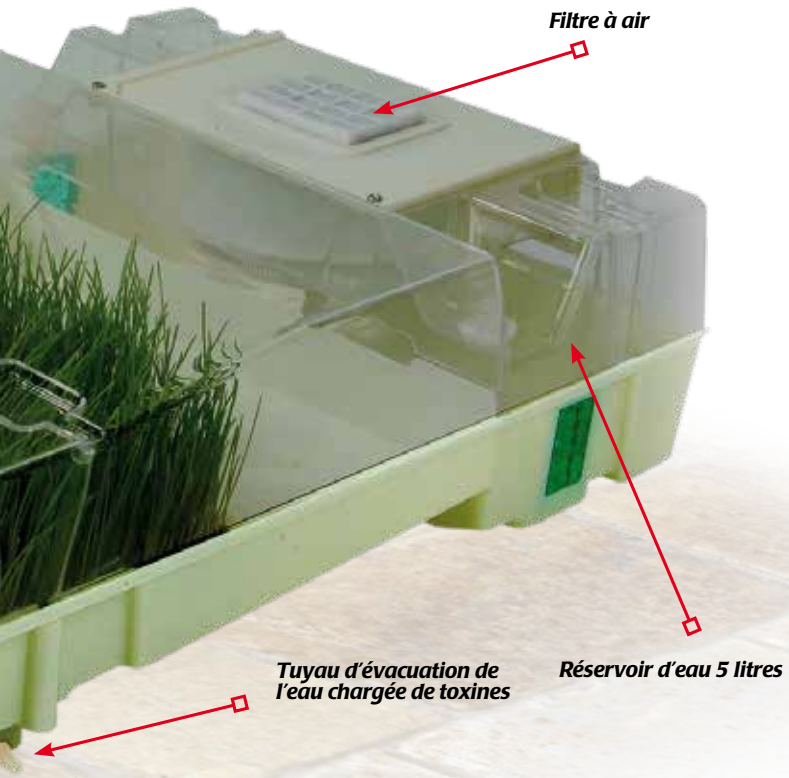
- ➔ Une diffusion simultanée de brouillard et d'oxygène à la surface des graines.
- ➔ Un renouvellement constant de l'eau brumisée avec une évacuation de l'eau usée.
- ➔ Un programmateur à 96 positions pour ajuster les cycles aux variétés de graines.
- ➔ Une régulation automatique de la température qui évite développement bactérien et moisissures.
- ➔ Un réservoir conçu pour accueillir des solutions nutritives biologiques.
- ➔ 5 plateaux pour échelonner ou diversifier la production de germes.

Pour une production sans souci

Avec EasyGreen™, finis le trempage préalable et les changements d'eau répétés. Vous installez vos graines... et vous le laissez-faire ! Seule vérification nécessaire : le niveau d'eau. La réserve d'EasyGreen™ couvre 3 jours de brumisation (avec 8 cycles par jour) et il est possible de la faire durer davantage en limitant temporairement la fréquence d'arrosage. Vous pouvez donc vous absenter sans crainte.

Dimensions - 630 x 480 x 180 mm
Capacité du réservoir - 5 litres
Puissance - 70 w (En fonctionnement)
Poids - 5,8 kg
Garantie - 1 an

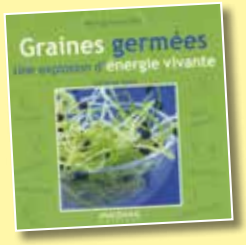
L'EasyGreen™ est livré
avec 5 plateaux.
et un grand plateau.



Astuces culinaires

- Dans les soupes et potages, radis et fenugrec germés apportent un « piquant » qui permet d'éviter le sel.
- Mixées ou hachées dans un jus de légumes ou une omelette, les graines germées ajoutent couleur et saveur originales.
- Mixées avec le mélange farine-liquide de la pâte à crêpes, les graines germées donnent une consistance plus moelleuse aux crêpes.

REF	PRIX
Germoir EasyGreen	**289 €**
Grand plateau (35x33 cm)	**15 €**
Plateau moyen (7x33cm)	**10 €**
Mini-plateau (7x16 cm)	**8 €**
Lot de deux filtres à air	**12 €**



Votre cadeau !

Le livre « Graines germées : une explosion d'énergie vivante » vous est offert. (Valeur 8,90 euros)

LE COFFRET DÉCOUVERTE DE GERMINATION / IDÉAL POUR COMMENCER OU POUR OFFRIR

Vous avez envie de vous initier à la germination ou bien vous êtes à la recherche d'un cadeau, ce coffret est parfait pour vous !

Ce kit est parfait pour débuter dans les graines germées grâce à son germoir manuel en verre, ses 3 sachets de graines et le livre «Graines Germées» de Catherine Oudot, le tout dans un joli coffret-cadeau.

Le coffret-cadeau Germline est composé de 3 éléments :

- Un germoir en verre Germline sans Bisphénol-A.
- Le livre «Graines Germées» de Catherine Oudot.
- 3 sachets (30g chacun) de graines Germline (alfalfa, fenugrec et radis bio).

REF	PRIX
Le coffret découverte de germination	**25 €**

LE MINI-GERMOIR EN VERRE / SIMPLE, EFFICACE ET FABRIQUÉ EN FRANCE !

- ✓ ***Garanti sans phtalates ni bisphénol A.***
- ✓ ***Peu encombrant.***
- ✓ ***4 à 5 jours de germination suffisent à raison de 2 rinçages par jour.***
- ✓ ***Entretien quasi nul !***

REF	PRIX
Mini-germoir en verre x 1	**8,50 €**
Mini-germoir en verre x 2	**16 €**
Mini-germoir en verre x 3	**22 €**

LE GERMOIR À ÉTAGES GERMLINE / OFFREZ-LE AUX ENFANTS !

Dimensions - L16,5 x l 16,5 x h15,5 cm
Plateaux - L16,5 x l16,5 x h6,5 cm
Matériau - plastique

Economique, simple, propre et sans terreau, le germoir Germline convient bien pour initier les enfants à la germination ou débuter dans les graines germées. Chaque plateau permet de faire germer environ 15 g. de graines, après trempage préalable. La bonne circulation de l'air est assurée par les perforations biseautées des compartiments, tandis que les couvercles également perforés permettent un arrosage uniforme.

REF	PRIX
Germline 2 étages	**16 €**
Germline étage supplémentaire	**4 €**

LA COUPELLE DE GERMINATION / SPÉCIALE GRAINES À MUCILAGE

Au contact de l'eau, certaines graines mucilagineuses (lin, cresson, moutarde, basilic, roquette, chia, perilla, pourpier, cameline...) développent un film gluant et collant, qui rend les germoirs traditionnels impropres à leur germination.
Cette coupelle spéciale permet de les faire germer sans contact direct avec l'eau (les graines sont déposées sur la grille sous laquelle l'eau affleure et brumisées manuellement une fois par jour). La récolte des jeunes pousses se fait au ciseau (le tapis de graines et de racines restant sur la grille ne se consomme pas).

Dimensions - Ø14,5 cm, h.7cm
Matériau grès émaillé (coupelle), plastique sans BPA (tamis)

REF	PRIX
Coupelle x 1	**8,50 €**
Coupelle x 2	**16 €**
Coupelle x 3	**22 €**

NOS CLIENTS L'ADORENT ★★★★★

Je suis tout à fait satisfaite de ma commande. Le produit est de bonne qualité dans des prix raisonnables. J'avais comparé avec d'autres vendeurs. La livraison était également rapide dans un emballage soigné. Je recommande ce site.

LES GRAINES À GERMER BIO GERMLINE / UN MUST DE L'ALIMENTATION VIVANTE

SANS GLUTEN

- ✓ ***NOUVEAU PACKAGING + PRATIQUE ET + ECOLOGIQUE !***
- ✓ ***Faciles à faire germer***
- ✓ ***Qualité biologique et germinative supérieure***
- ✓ ***Une sélection variée pour des apports nutritionnels complémentaires***

1 - Zip refermable
2 - Fenêtre transparente
3 - Haute barrière à l'humidité et aux UV

En germant, chaque graine produit une grande quantité d'enzymes, transforme les protéines en acides aminés libres et multiplie jusqu'à 8 ou 10 fois sa teneur en vitamines et oligo-éléments. C'est pourquoi une consommation régulière de graines germées (1 cuillérée à soupe par jour environ) remplace avantageusement tous les compléments alimentaires synthétiques dont l'assimilation fatigue le foie.

Alors voici quelques idées pour vous régaler de graines germées :

➔ En mélange de crudités vous pouvez associer avocat et alfalfa germé, assaisonnés de citron, yaourt, huile d'olive et moutarde...

➔ Ou encore aubergines grillées, lentilles germées,assaisonnées d'ail écrasé, huile et sel.

➔ En tartines apéritives et savoureuses, mélangez beurre de cacahuètes et luzernes germées, ou fromage blanc, fines herbes et lentilles germées, ou encore tapenade noire et mix de céréales germées.

Douces & subtiles

Saveurs relevées

Mélanges toniques

GRAINES MUCILAGINEUSES	PROPRIÉTÉS	DURÉE DE GERMINATION	RÉFÉRENCE / PRIX
● Basilic	Aromatique, riche en fer, zinc et calcium	4 jours	Ref : GAG basi - 100 g 4.90 €
● Cresson	Dépuratif, anti-anémique et anti-scorbutique	8 à 10 jours	Ref : GAG cre - 100 g 3.90 €
● Moutarde noire	Stimule l'estomac, anti-fermentations digestives	6 à 7 jours	Ref : GAG mou - 100 g 4.40 €
● Roquette	Tonique et digestive, riche en vitamines A,B1, B2, B3 et C	5 à 6 jours	Ref GAG cre - 100 g 4.90 €

GRAINES	PROPRIÉTÉS	DURÉE DE GERMINATION	RÉFÉRENCE / PRIX
Alfalfa	Les plus complètes sur le plan nutritionnel. Anti-oxydant de référence	5 à 6 jours	Ref : GAG al - 150 g 3.20 €
Fenugrec	Pouvoir dépuratif et drainant	2 à 4 jours	Ref : GAG fenu - 150 g 2.00 €
Poireau	Anti-infectieux, anti-rhumatismal et diurétique	9 à 10 jours	Ref : GAG poi - 50 g 7.60 €
Radis noir	Stimule la fonction hépatique et la vésicule biliaire	4 à 5 jours	Ref : GAG radino - 150 g 5.80 €
Soja vert	Riche en protéines et vitamine C, allié minceur	5 jours	Ref : GAG soja - 200 g 2.00 €
Trèfle rouge	Fortes vertus anti-oxydantes	5 à 7 jours	Ref : GAG tref - 150 g 5.50 €
Azuki	Riche en lysine, en magnésium, phosphore et phyto-œstrogènes	4 jours	Ref : GAG azu - 150 g 3.80 €
Brocoli	Purifie le foie, stimule les défenses immunitaires	4 à 6 jours	Ref : GAG br - 100 g 5.20 €
Choux rouge	Grand dépuratif, combat l'anémie et la fatigue	4 à 6 jours	Ref : GAG chou - 100 g 8.20 €
Fenouil	Riche en minéraux et phyto-œstrogènes, protéiné	8 à 10 jours	Ref : GAG feno - 50 g 6.40 €
Lentille verte	Riche en fer et en vitamines C, A, B1, B2, B3, B6 et B12	3 à 4 jours	Ref : GAG lent - 150 g 2.20 €
Mix protéines	33 % de pois chiche, 33% de lentille et 33% de fenugrec	5 à 6 jours	Ref : GAG mix - 200 g 4.00 €
Pois chiche	Energétique, riche en glucides, protides, phosphore, calcium et fer	3 jours maximum	Ref : GAG pois - 200 g 2.20 €
Quinoa	Extrêmement riche en fer et phosphore	2 à 3 jours	Ref : GAG qui - 200 g 2.80 €
Radis daikon	Draineur hépatique, anti-fermentations intestinales, stimule la digestion	4 à 5 jours	Ref : GAG radida - 100 g 4.40 €
Radis pourpre	Riche en potassium, soufre, fer et iode, vitamines C, B1, B3, A et P	4 à 5 jours	Ref : GAG radipourp - 100 g 9.20 €
Radis rose	Riche en minéraux, vitamines C, B1, B2, B3, A et P	4 à 6 jours	Ref : GAG radiros - 100 g 6.20 €
Tournesol	Riche en minéraux et acides aminés essentiels	8 à 10 jours	Ref : GAG tour - 100 g 2.00 €
Mix 4 radis	Désintoxique le foie et draine les reins	4 à 5 jours	Ref : GAG 4radi - 100 g 8.20 €
Mix Alfa-cresson-choux rouge	Cocktail d'énergie, 50% alfalfa, 25% cresson, 25% chou rouge	4 à 6 jours	Ref : GAG alfa/cre - 150 g 6.20 €
Mix Alfa-roquette	Concentration élevée en vit. A, B, C, E et bêta-carotène, 95% alfalfa et 5% roquette	5 à 6 jours	Ref : GAG alfa/ro - 150 g 6.00 €
Mix Alfa-trèfle radis	60% alfalfa, 20% trèfle, 20% radis, parfaite combinaison anti-oxydante	4 à 6 jours	Ref : GAG alfa/tref - 150 g 6.00 €
Mix alfa-radis fenouil	Energisant, stimulant des défenses immunitaires	4 à 6 jours	Ref : GAG alfa/rad - 150 g 6.00 €

LE DÉSHYDRATEUR EXCALIBUR / LA RÉFÉRENCE POUR LE SÉCHAGE DES ALIMENTS

- ✓ ***Basse température pour préserver les nutriments***
- ✓ ***Très grande capacité***
- ✓ ***Séchage horizontal et homogène à tous les niveaux***
- ✓ ***Une vraie gamme 4/5/9 plateaux, avec et sans minuteur***

Excalibur 5 plateaux blanc avec minuteur

La déshydratation permet aux aliments de conserver une qualité nutritionnelle quasi-semblable à celle qu'ils ont à l'état cru... Donc de profiter toute l'année des saveurs et des vitamines des produits de saison. Et l'Excalibur réunit toutes les conditions pour une déshydratation efficace et saine :

- ➔ Une amplitude et une flexibilité de températures parfaites pour s'adapter à chaque type d'aliment sans dégrader les nutriments.
- ➔ Une cuve de forme cubique qui lui donne une contenance supérieure à celle des appareils concurrents à encombrement égal.
- ➔ Une minuterie intégrée pour plus de précision dans les temps de séchage et une tranquillité absolue en cas d'absence.
- ➔ Des plateaux spacieux et amovibles (4, 5 ou 9 selon le modèle choisi), qui permettent de sécher fruits, légumes, plantes aromatiques ou champignons, mais aussi des barres gourmandes à base de yaourt, des pâtes de fruits, des galettes de céréales germées... Et même des bouquets !
- ➔ Des feuilles alimentaires alvéolées, lavables et garanties sans BPA tapissent chaque plateau.

REF	PRIX
Excalibur 4 plateaux sans minuteur - Noir	**199 €**
Excalibur 5 plateaux sans minuteur - Noir	**299 €**
Excalibur 5 plateaux sans minuteur - Blanc	**299 €**
Excalibur 5 plateaux avec minuteur - Noir	**339 €**
Excalibur 5 plateaux avec minuteur - Blanc	**339 €**
Excalibur 9 plateaux sans minuteur - Noir	**359 €**
Excalibur 9 plateaux sans minuteur - Blanc	**359 €**
Excalibur 9 plateaux avec minuteur - Noir	**399 €**
Excalibur 9 plateaux avec minuteur - Blanc	**399 €**
Excalibur 9 plateaux avec minuteur - Inox	**579 €**
PRIX DE LANCEMENT	
Feuille Teflex (pour préparations liquides)	
Feuille Teflex pour modèle 4 plateaux	**9 €**
Lot de 4 feuilles Teflex pour modèle 4 plateaux	**30 €**
Feuille Teflex pour modèles 5 et 9 plateaux	**9 €**
Lot de 5 feuilles Teflex pour modèles 5 et 9 plateaux	**35 €**

VOTRE CADEAU
Le livre «Délices déshydratés»

Version 9 plateaux

Dimensions - 420 x 490 x 320 mm
Plateaux - 350 x 350 mm
Puissance - 600 w
Poids - 10 kg
Garantie - 2 ans

Excalibur 9 plateaux noir

NOUVELLE FINITION INOX

Excalibur 9 plateaux inox avec minuteur

Solides et anti-adhérentes, les feuilles Teflex ont un format adapté aux plateaux de l'Excalibur. Elles permettent de déshydrater sans que les aliments semi-liquides ou collants n'attachent.

LA VERSION 4 PLATEAUX PARFAIT POUR DÉBUTER !

- ✓ ***Thermostat ajustable de 29 à 63°C***
- ✓ ***4 plateaux de 28 x 28 cm***
- ✓ ***Poids léger (4 kg)***

Dimensions - 330 x 410 x 155 mm
Plateaux - 280 x 280 mm
Puissance - 220 w
Poids - 4 kg
Garantie - 2 ans

LA MACHINE DE CONSERVATION SOUS VIDE LACOR / LE COMPLÉMENT PARFAIT

Puissance : 130 W
Capacité d'aspiration : 9 litres/minute
Dimensions en cm : 46 x 13 x 30 cm
Garantie : 2 ans

✓ *2 modes de conditionnement au choix*
✓ *Fonctionne sans entretien*
✓ *Permet de conserver les aliments 2 à 3 fois plus longtemps*

Conservez sous vide vos aliments déshydratés !

La conservation sous vide consiste à mettre un aliment dans un sac ou une boite plastifiée et à enlever l'air qu'il contient tout en le fermant hermétiquement.
Avec la mise sous vide des aliments, le processus de maturation est ralenti et vous pouvez les conserver plus longtemps.

La machine de conservation sous vide est très simple d'utilisation : automatique, elle aspire l'air du contenant (boite ou sachet plastique) qui est ensuite fermé hermétiquement.
Pour mettre sous vide des aliments dans des sachets plastiques, il faudra dans un premier temps découper le rouleau à la dimension du sachet désiré. Ensuite, soudez le fond du sachet avec la machine de conservation sous vide. Placez vos aliments à conserver dans le sachet, faites le vide d'air et scellez d'un seul geste.

La machine de conservation sous vide est le complément idéal du déshydrateur alimentaire.
Sous vide, les aliments déshydratés sont conservés à l'abri de l'air et de l'humidité et leurs qualités nutritionnelles sont préservées.

La machine de conservation Lacor fonctionne avec des films que vous transformez en sachets ou des boîtes de conservation.

La machine sous vide est livrée avec un rouleau de films (22cm x 5m).

REF	PRIX
Machine à conservation sous vide	139 €
Lot de 3 boites (0.7L, 1.4L et 2L)	29 €
Lot de 2 rouleaux de film de conservation (22cmx5m et 28cmx5m - 105 microns)	15 €
PROMO-PACK Machine de conservation sous vide + 3 boites + 2 rouleaux offerts	164 €

LA TURBINE À GLACE / EN 30 MINUTES UNE DÉLICIEUSE CRÈME GLACÉE MAISON !

- ✓ ***Groupe froid autonome***
- ✓ ***Livrée avec 1 cuve amovible + 1 verre doseur + 1 cuillère à boule***
- ✓ ***Excellent rapport qualité/prix***
- ✓ ***Entretien facile***

Sans conservateur, sans épaississant, sans colorant artificiel ni graisse hydrogénée, avec juste ce qu'il faut de sucre, les glaces maison ont une saveur sans égale.

En les préparant automatiquement en 30 à 60 minutes, la turbine à glace Lacor vous permet d'improviser facilement desserts gourmands et crèmes glacées classiques ou originales (miel, lavande, sirop d'érable, litchi, orange sanguine, 4 épices...).

Son secret : une turbine qu'il suffit de mettre en marche une fois votre mélange prêt, et une minuterie qui l'arrête automatiquement quand la glace est prête.

Dimensions - 38 x 29 x 31cm
Puissance - 150 W.
Capacité - 1,5 litre
Durée du cycle - jusqu'à 60 minutes
Température - de -18 à -35° C

1 - Mixez vos ingrédients dans un récipient de 2 litres

2 - Versez le mélange dans le récipient à glace de la turbine

3 - Introduisez la tige mélangeuse

4 - Placez la tête du moteur sur l'appareil

5- Appuyez sur POWER pour mettre en marche (et éteindre en fin de programme)

6 - Nettoyez la tige mélangeuse en utilisant une spatule

REF	PRIX
La turbine à glace	**290 €**

Sorbet à la mangue

Ingrédients :

- **1 kg de mangue (après épluchage et dénoyautage)**
- **le jus d'un citron**
- **175 g de sucre**
- **200 ml d'eau**

➔ Faire chauffer l'eau et le sucre. Eteindre le feu dès l'ébullition et laisser refroidir. Mixer les mangues et y ajouter le jus de citron et le sirop refroidi. Placer le tout dans la turbine à glace programmée sur 45 minutes. Si à la fin du programme le sorbet n'est pas assez pris, programmer de nouveau 10 minutes.

MOULINS À CÉRÉALES / PROFITEZ DES NUTRIMENTS DES FARINES MAISON

LES GRANDS HAWOS

NOUVEAU !

	Billy 200	MUHLE 2	Oktagon 2	Oktagon 1
Matériau	**Contreplaqué bouleau huilé** (huile de lin)	**Hêtre massif huilé** (huile de lin)	**Hêtre massif huilé** (huile de lin)	**Hêtre massif huilé** (huile de lin)
Capacité entonnoir (blé)	1.5 kg +/-	1.5 kg +/-	1,1 kg +/-	1,1 kg +/-
Diamètre meule	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Poids	10,6 kg	11,6 kg	10,3 kg	8,8 kg
Dimensions	450hx210lx210p	450hx210lx210p	450hx200 diamètre	410hx200 diamètre
Consommation	600 W	600 W	600 W	360 W
Volume sonore	72 db	72 db	72 db	72 db
Sécurité	Disjoncteur du moteur en cas de surtension ou d'échauffement excessif	Disjoncteur du moteur en cas de surtension ou d'échauffement excessif	Disjoncteur du moteur en cas de surtension ou d'échauffement excessif	Disjoncteur du moteur en cas de surtension ou d'échauffement excessif
Production farine/min	Fin 220 g / gros 400-500 g +/-	Fin 220 g / gros 400-500 g +/-	Fin 125 g / gros 400-500 g +/-	Fin 125 g / gros 250-300 g +/-
Usage conseillé	Famille nombreuse	Famille nombreuse	familial/pro	1 à 4 pers
Garantie	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans
Vitesse de rotation	1 350 tr/mn	1 350 tr/mn	1 350 tr/mn	1 350 tr/mn
Les avantages	• Meule en céramique de corindon (minéral très dur) • Haut débit	• Meule en céramique de corindon (minéral très dur) • Grande contenance de l'entonnoir (1,5 kg) • Haut débit	• Design à facettes innovant • Conception modulable pour faciliter montages et démontages • Grande puissance de mouture • Adapté à usage professionnel	• Design à facettes innovant • Conception modulable pour faciliter montages et démontages

L'intérêt des farines fraîchement moulues n'est plus à prouver : les farines industrielles sont fabriquées avec du blé dépourvu de germe, pourtant très riche en vitamine E et en acides gras, et leur stockage favorise leur oxydation (dès 15 jours) et altère leur saveur.

Une sélection de moulins de haute qualité

Rigoureusement testés en fin de fabrication, chacun de ces moulins vous garantit résistance longue durée, conception rigoureuse et esprit pratique :

➔ Moteurs industriels à très faible échauffement pour éviter l'oxydation des farines. (30-40° C)

➔ Adaptés à toutes les céréales (amarante, riz, blé, épeautre, millet, seigle, maïs et même soja).

➔ Choix de la finesse de la mouture.

➔ Mouture sans diffusion de poussière.

➔ Montage, démontage et nettoyage faciles.

Avec un large choix de finitions et de modèles

Selon vos besoins et vos goûts, choisissez dans les trois gammes ci-contre le modèle de moulin qui vous convient.

➔ Les grands moulins sont parfaits pour les grandes familles ou pour une utilisation semi-professionnelle.

➔ Les moulins compacts sont d'un encombrement réduit et se logent facilement dans un recoin de plan de travail ou dans un placard facile d'accès.

➔ Le modèle manuel, qui fonctionne sans électricité, et à moindre émission sonore, est à la fois écologique et pratique.

Vos garanties :

Depuis 1977, Hawos perfectionne sans cesse la qualité de son processus de fabrication. Le bois utilisé provient de forêts proches et certifiées PEFC (exploitation durable). Le procédé de découpe piloté par ordinateur et l'utilisation de bois massif confèrent à ces moulins une stabilité de forme exceptionnelle, qui permet au fabricant de les garantir 10 ans.

LES COMPACTS HAWOS				LE MANUEL HAWOS
Easy	**Oktini**	**Billy 100**	**MUHLE 1**	**Rotare**
Contreplaqué hêtre huilé (huile de lin)	**Hêtre massif huilé** (huile de lin)	**Contreplaqué bouleau huilé** (huile de lin)	**Hêtre massif huilé** (huile de lin)	**Contreplaqué hêtre huilé** (huile de lin)
560 g +/-	650 g +/-	1,3 Kg +/-	1,3 kg +/-	1.85 kg +/-
70 mm	70 mm	100 mm	100 mm	125 mm
7,9 kg	6,65 kg	8,8 kg	9,9 kg	14 kg
330hx150lx150p	335hx190 diamètre	385hx210lx210p	385hx210lx210p	440hx270lx410p
360 W	360 W	360 W	360 W	-
72 db	70 db	70 db	70 db	-
Disjoncteur du moteur en cas de surtension ou d'échauffement excessif	Disjoncteur du moteur en cas de surtension ou d'échauffement excessif	Disjoncteur du moteur en cas de surtension ou d'échauffement excessif	Disjoncteur du moteur en cas de surtension ou d'échauffement excessif	-
Fin 100 g / gros 250 g +/-	Fin 100 g / gros 250 g +/-	Fin 125 g / gros 250 g +/-	Fin 100 g / gros 250 g +/-	Fin 75g / gros 250g
1 à 4 pers	1 à 4 pers	1 à 4 pers	1 à 4 pers	1 à 4 pers
10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans
1 350 tr/mn	1 350 tr/mn	1 350 tr/mn	1 350 tr/mn	1 350 tr/mn
• Meule en céramique de corindon (minéral très dur) • Faible surface d'encombrement (15 x 15cm) • Excellent rapport qualité/prix	• Meule en céramique de corindon (minéral très dur) • Réglage de mouture ultra-facile • Système auto-nettoyant (par un système de brosse intégré)	• Meule en céramique de corindon (minéral très dur) • Grande capacité de l'entonnoir +/- 1,3kg	• Meule en céramique de corindon (minéral très dur) • Conception modulable pour faciliter montage et démontage	• Meule en céramique de corindon (minéral très dur) • Fonctionne sans électricité • Très grande capacité de réservoir

REF	PRIX
Le moulin Billy 200	**354 €**
Le moulin Muhle 2	**464 €**
Le moulin Okatgon 2	**499 €**
Le moulin Okatgon 1	**399 €**
Le moulin Easy	**259 €**
Le moulin Oktini	**329 €**
Le moulin Billy 100	**284 €**
Le moulin Muhle 1	**364 €**
Le moulin Rotare	**739 €**

LES COUTEAUX EN CÉRAMIQUE / RESPECTEZ VOS ALIMENTS !

- ✓ ***Hygiène parfaite (la céramique ne rouille pas)***
- ✓ ***Dureté proche de celle du diamant***
- ✓ ***Précision de coupe chirurgicale***

Issue de la recherche spatiale, la céramique de zirconium qui compose la lame de ces couteaux offre une surface plus lisse que le métal, avec une résistance à l'usure et une précision de coupe largement supérieures.

- ➔ Le tranchant exceptionnel permet de détailler en tranches quasi-transparentes ou en petits cubes bien nets.
- ➔ La bio-compatibilité et la neutralité de la lame aux aliments lui permet de résister parfaitement à l'acidité. Contrairement aux lames traditionnelles, elle ne rétrocède pas d'ion métallique aux aliments, qui conservent un goût et un aspect intacts (fruits et légumes ne noircissent pas).
- ➔ L'entretien est ultra-simple : la lame lisse ne retient ni aliment ni odeur et se nettoie d'un geste sous le robinet. Plus résistante, elle n'a pas besoin d'aiguisage.
- ➔ La légèreté d'ensemble et l'ergonomie du manche sont remarquables.

La zircone : une céramique exceptionnelle

Dureté, haute résistance à l'usure, forte résilience... Les qualités de la zircone - supérieures à celles des autres céramiques - ont multiplié ses applications. Courante dans l'industrie (textile notamment), elle est également utilisée médicalement pour les prothèses (dentaires, articulations artificielles), ainsi qu'en joaillerie et en horlogerie de luxe pour la possibilité de la teinter en blanc, en noir ou même en rose.

Les individuels

Ces couteaux sont livrés sous étui protecteur et chaque modèle référencé peut être commandé séparément.

Roz Ergo chef : parfait pour découper viandes et poissons.

Le hachoir berceuse hache finement grâce à sa double lame en céramique.

Roz couteau éplucheur : indispensable pour préserver fruits et légumes de toute contamination métallique.

Roz Ergo office : petit et très maniable pour émincer, trancher fin (fines herbes, oignons, échalotes)...

Ciseaux lames céramique blanche : pour ciseler efficacement les fines herbes.

Roz Ergo dentelé : idéal pour les tomates (lame de 13 cm).

Garanti usinage français

L'usinage français de ces couteaux vous garanti une teneur de leur lame en oxyde de zirconium de 98%, alors que celle de leurs concurrents asiatiques se situe plutôt autour de 80%.

Le set de 3 couteaux : une excellente idée cadeau

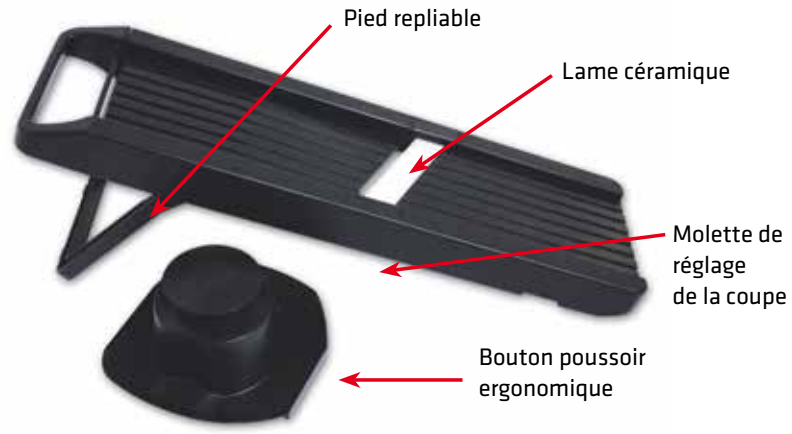
Ces coffrets sont parfaits pour un premier équipement de cuisine, ou pour un cadeau. Offrez-les, c'est un cadeau qui durera longtemps grâce à la céramique irréprochable des lames.

Le set de 3 couteaux :
lame 7.5 cm + lame 13 cm
+ éplucheur

La Mandoline

Aide précieuse pour réaliser gratins, salades, tartes, elle permet sans vous encombrer (pied repliable) de couper rapidement tous les fruits et légumes (même les plus tendres tels que kiwis, avocats, tomates...).

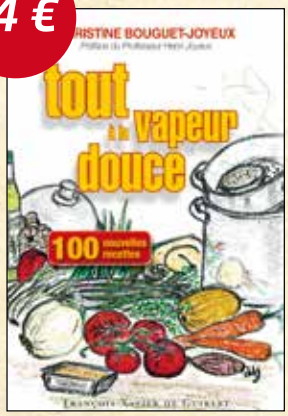
- **Stable grâce à 2 encoches latérales qui se calent sur les bords du saladier.**
- **Réglable, pour des tranches parfaites jusqu'à 3.5 mm d'épaisseur.**
- **Sûre grâce au bouton poussoir qui protège les doigts.**



REF	PRIX
Le couteau Roz Ergo office (lame 9.5 cm)	**35 €**
Le couteau Roz Ergo dentelé (lame 13 cm)	**55 €**
Le couteau Roz Ergo Chef (lame 16 cm)	**65 €**
Le couteau Eplucheur	**5 €**
Le set de 3 couteaux (2 couteaux + éplucheur)	**55 €**
Mandoline	**39 €**
Hachoir berceuse	**39 €**
Ciseaux de cuisine	**39 €**

Un peu de lecture ?

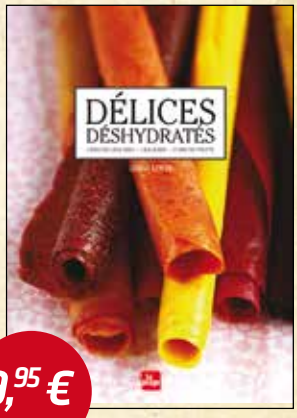
14 €



Tout à la vapeur douce, 100 nouvelles recettes

de Christine Bouguet-Joyeux

➔ Tout à la Vapeur Douce, de Christine Bouguet-Joyeux est un livre de recettes de cuisson à la vapeur douce pour préserver le goût et les apports nutritionnels des aliments pour une meilleure santé.

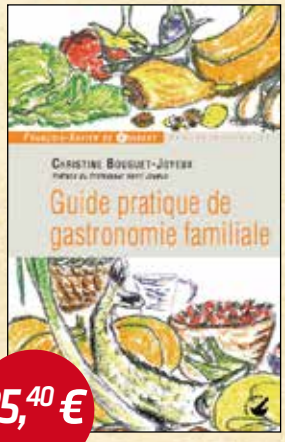


9,95 €

Délices Déshydratés

de Linda Louis

➔ Tout le secret est dans la déshydratation ! Avec un déshydrateur ou au four à basse température, les aliments, séchés et non cuits, conservent leurs propriétés nutritionnelles tout en révélant un potentiel culinaire étonnant !

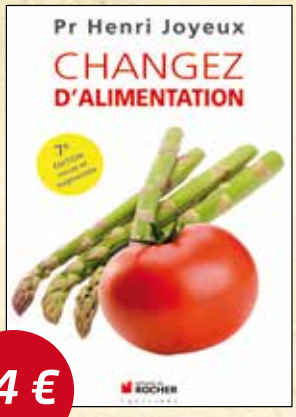


25,40 €

Guide pratique de la gastronomie familiale

de Christine Bouguet-Joyeux

➔ Un ouvrage à lire « dans la cuisine » pour pratiquer au quotidien une nouvelle gastronomie de santé.



24 €

Changez d'alimentation

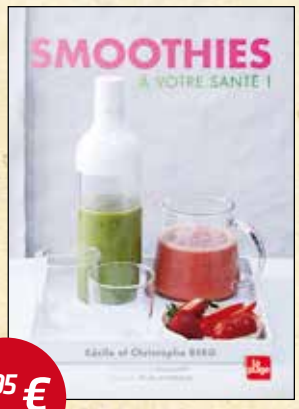
du Pr. Henri Joyeux

➔ Synthèse sur la relation entre mauvaises habitudes alimentaires et maladies, ce livre explique scientifiquement le « POURQUOI manger mieux », et vous donne les clés simples d'une alimentation « juste ».

8,90 €

Graines germées : Une explosion d'énergie vivante

➔ Une revue détaillée des qualités nutritionnelles étonnantes des graines germées et de savoureuses recettes à la clé.



9,95 €

Smoothies, à votre santé

➔ **Recettes smoothies avec un blender ou mixeur**

Le livre Smoothies, à votre santé ! de Cécile et Christophe Berg propose de nombreuses recettes à réaliser facilement avec votre blender et une mutitude de conseils pratiques.
Exploitez tout le potentiel de votre mixeur en préparant de savoureux smoothies...
de véritables repas hydratants à déguster à tout moment de la journée.

NOUVEAU ! Extracteur de jus !

9,95 €

➔ Recettes pour extracteur de jus

Le livre Extracteur de Jus de Estérelle Payany présente le fonctionnement et les atouts des extracteurs de jus actuellement en vente sur le marché.
L'auteur y présente et propose de nombreuses recettes aussi bien salées que sucrées...
Le livre Extracteur de Jus d'Estérelle Payany est offert pour la commande d'un extracteur de jus électrique.

LA MANDOLINE EN INOX

✓ ***Planche de coupe 100% inox***
✓ ***Mallette de rangement***

Indispensable pour trancher au millimètre près.
Ses atouts : un gros bouton poussoir très ergonomique, une très grande planche de coupe (L35 x l11 cm) 100% inox qui ne rouille pas et reste neutre aux aliments, un bouton de réglage unique, et une mallette de rangement très pratique.

REF	PRIX
La mandoline en inox	**103 €**

LE PRESSE AGRUMES ÉLECTRIQUE EN INOX

✓ ***Simple et élégant***
✓ ***Système anti-goute avec bec verseur***

Le presse-agrumes de Lacor vous permet de réaliser très simplement de délicieux jus d'agrumes. Oranges,citrons, citrons verts, pamplemousses, ce presse-agrumes peut tout faire !
Branchez le presse agrumes, exercez une simple pression d'un demi agrume sur le pressoir, la rotation s'enclenche automatiquement.
Le presse-agrumes en inox est doté d'un bec verseur mobile. Remontez-le et le jus reste dans l'appareil, et abaissez-le pour vous servir en jus frais !

REF	PRIX
Presse-agrumes électrique en inox	**55 €**

NOUVEAU !

LE PRESSE-COUPE AIL INOX

- ✓ *Inox 18/10*
- ✓ *Peigne de nettoyage*

REF	PRIX
Le presse-coupe ail inox	22 €

LES CISEAUX À HERBES 5 LAMES

- ✓ *5 lames inox*
- ✓ *Avec peigne de nettoyage*
- ✓ *Garantie : 1 an*

Dimension : 21cm

REF	PRIX
Les ciseaux à herbes	9 €

LE THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

- ✓ *Sonde d'acier en inox*
- ✓ *Graduation de -40°C à +230°C*
- ✓ *Garanti 6 mois*
- ✓ *Livré avec 1 pile*

Indispensable pour cuire à la bonne température sauces, gelées, confitures, sirops... Pratique, il peut se suspendre au cou grâce au cordon de son capuchon.

REF	PRIX
Le thermomètre électronique	20 €

L'ÉPLUCHEUR 3 LAMES TOURNANTES

- ✓ *3 grilles de coupe*
- ✓ *3 poussoirs*
- ✓ *lames en inox 18/10*

Dimensions : 16 x 8cm
Largeur des lames : 4cm

REF	PRIX
L'éplucheur 3 lames tournantes	22 €

LE VIDE POMMES INOX

- ✓ *Acier inox*

REF	PRIX
Le vide pommes inox	7,50 €

LE COUPE-POMMES 8 QUARTIERS

✓ *Poignées bakélite*
✓ *Lames acier inoxydable*

REF	PRIX
Le coupe-pommes 8 quartiers	**8,50 €**

LE COUPE-LÉGUMES

✓ *3 grilles de coupe*
✓ *2 poussoirs*
✓ *Lames en inox 18/10*

REF	PRIX
Le coupe-légumes	**39 €**

LA BALANCE DIÉTÉTIQUE

Poids - de 20 g à 5 kg
Précision - 1 g

Equipée d'un système de capteur avec jauge de grande précision, cette balance est idéale pour les fans de diététique. Elle affiche à la fois le poids de l'aliment, mais aussi l'apport calorique correspondant :

250 g d'artichaut =112 cal.
150 g de saumon = 170 cal.
100 g de pomme de terre = 85 cal...

Finis les calculs compliqués quand vous cuisinez : cette balance est précise au gramme... et à la calorie près !

REF	PRIX
La balance diététique	**49 €**

LE PULVÉRISATEUR À HUILE

Difficile de doser l'huile en cuisine : on en met souvent trop ou pas assez... Ce pulvérisateur est parfait pour assaisonner vos salades, dorer vos viandes, graisser vos poêles en respectant une des règles majeures de la diététique : de tout un peu, mais pas trop.

REF	PRIX
Le pulvérisateur à huile	**29 €**

LE TAILLE-LÉGUMES

Il découpe les légumes en spaghettis, tagliatelles ou guirlandes pour vous permettre de créer des salades ou des garnitures de plats très originales, en profitant pleinement de leurs nutriments.

REF	PRIX
Le taille-légumes	**29 €**

L'EAU / UNE SOURCE DE BIEN-ÊTRE À SURVEILLER DE PRÈS

La principale fonction de l'eau dans notre organisme est d'apporter les nutriments aux cellules et d'en évacuer les résidus métaboliques. Pour remplir idéalement ce rôle - selon L.C. Vincent spécialiste en bioélectronique - l'eau doit être oxydo-réductrice, légèrement acide (ph<7), et d'une conductivité inférieure à 150 micro-siemens. Non seulement l'eau du robinet et l'eau en bouteilles ne répondent généralement pas à ce profil idéal, mais on peut se demander si certaines n'ont pas à long terme un rôle de déclencheur de maladies dites de civilisation (Alzheimer, saturnisme, athérosclérose calcique et calculs rénaux...).

Pour ce qui est de **l'eau du robinet,** les traitements qu'elle subit l'oxydent (chlore), et le calcaire qu'elle contient la rend très conductive, donc diminue son pouvoir de nettoyage des cellules. Par ailleurs la présence de nitrates, herbicides, métaux lourds est admise par les organismes distributeurs, qui revoient les seuils tolérés plus souvent à la hausse qu'à la baisse.

L'eau en bouteilles est souvent quant à elle dénaturée par les délais de stockage et souvent trop minéralisée : l'organisme n'assimile en fait que 1% des minéraux contenus dans l'eau (Pr H . Schroeder) et le surplus a une action « entartrante » qui perturbe la filtration rénale.

Parmi les nombreuses techniques de filtration proposées sur le marché, Nature et Vitalité a sélectionné pour vous les deux plus efficaces : l'osmose inverse et la distillation.

VRAI OU FAUX *Une réponse précise aux idées reçues !*

1 - Une eau de distribution urbaine en France a forcément été parfaitement contrôlée. Vrai ou faux ?
Faux : les normes européennes d'analyse les plus complètes étant très coûteuses, leur fréquence est insuffisante. De plus les contrôles ne prévoient que 64 critères de mesure, alors que plus de 1000 produits chimiques sont créés chaque année pour l'industrie et l'agriculture.

2 - En France, l'eau délivrée au robinet est toujours potable. Vrai ou faux ?
Faux : L'eau du robinet est classée non potable dans 30% des cas (enquête Conso 2000, 1995). Un rapport du Ministère de la Santé sur la qualité des eaux de 1993 à 1995 montre que des millions de Français ont consommé à un moment ou à un autre une eau non conforme en raison de présence bactérienne (18 millions), de pollution organique (13 millions), de pesticides (6,5 millions).

3 - L 'eau minérale est bonne car elle apporte des minéraux à notre corps. Vrai ou faux ?
Faux : En tant que mammifères (hétérotrophes), nous ne pouvons assimiler au delà de 1% des minéraux bruts dissous dans l'eau (travaux du professeur H. Schroeder). Les minéraux inassimilés "encrassent" les tissus cellulaires et perturbent la filtration rénale.

4 - Faire bouillir l'eau permet d'en éliminer presque tous les éléments nocifs. Vrai ou faux ?
Faux : L'ébullition permet seulement de tuer les organismes vivants (microbes, bactéries), et à condition de durer 20 minutes. Elle a pour effet pervers de concentrer les polluants non volatils. Ces microbes deviennent des corps "flottants" pouvant favoriser le développement de virus.

5 - Une eau polluée aux nitrates ou au plomb peut être parfaitement inodore et avoir bon goût. Vrai ou faux ?
Vrai : Cette pollution est parfaitement indétectable au goût et à l'odeur.

LA FONTAINE / UNE EAU DE BOISSON IDÉALE POUR VOTRE FORME ET VOTRE ÉQUILIBRE

- ✓ ***Un procédé de filtration ultra-performant réservé aux hôpitaux***
- ✓ ***Facile à installer et à brancher***
- ✓ ***Fonctionne sans électricité***

En éliminant chlore et calcaire mais aussi tous les autres éléments chimiques ou bactériens de l'eau qui coule à votre robinet, la Fontaine vous offre une eau idéale pour éliminer les déchets cellulaires en favorisant tonus et bien-être.

Une eau idéale, à volonté...

La Fontaine est un purificateur d'eau à osmose inverse. Ce procédé, habituellement réservé aux milieux médicaux et industriels et hautement technologiques, a le grand avantage d'être non agressif et non chimique. Votre eau du robinet retrouve ainsi pureté et fraîcheur pour des glaçons transparents et sans mauvais goût, des boissons et des préparations culinaires (thé, café, potages, sorbets...) à la saveur intacte, des bouilloires, cafetières et théières sans dépôt calcaire. Et sans corvée de bouteilles à transporter et à stocker, vous avez à votre disposition une eau de boisson qui répond parfaitement aux besoins de votre corps.

Profitez-en partout et faites des économies

La Fontaine fonctionne sans électricité, du simple fait de la pression de l'eau (de 1,5 à 6 bars) que vous offre tout réseau d'adduction d'eau de ville. De plus, vous effectuez vous-même le branchement de la Fontaine sur votre robinet sans aucune intervention de spécialiste. Cette simplicité vous permet de faire passer la Fontaine d'un robinet à un autre le plus simplement du monde, donc de l'emporter facilement à la campagne le week-end ou d'en profiter aussi en vacances. Par ailleurs, à prix d'eau comparé, La Fontaine est un investissement vite amorti. Si on estime à 0,46€ (3F) environ le coût moyen d'un litre d'eau en bouteille, celui d'un litre d'eau de ville purifiée avec la Fontaine est d'environ 1,04 centime d'euro selon les régions (prix moyen du m^3 : 2,59 euros, soit 17 francs), **soit 44 fois moins cher.**

EAUX EN BOUTEILLES

Prix moyen du litre : 0,46€ (soit 3 F)

Soit pour 10 litres : 4,60€

EAU DU ROBINET PURIFIÉE

Prix moyen du litre :
(à raison de 4 litres d'eau du robinet filtrée pour obtenir un litre d'eau purifiée) :

1,04 centime d'euro
(soit 6,8 centimes de franc)
Soit pour 10 litres : 0,104€

La Fontaine : des normes techniques...

- ***La pression de l'eau (de 1,5 à 6 bars)*** fait fonctionner la Fontaine sans électricité. 99% des réseaux d'adduction d'eau de ville offrent une pression adéquate.
- ***Un pré-filtre permet une pré-filtration (durée de vie environ 6 mois).*** En éliminant chlore et sédiments il assure une meilleure longévité de la membrane. (Coût 20€).

- ***Un système autonettoyant*** permet d'éviter que les pores de la membrane ne se bouchent. Les déchets de nettoyage sont évacués dans l'eau de rejet.
- ***Le col de cygne orientable*** permet de récolter facilement l'eau purifiée dans une carafe ou tout autre récipient. Le débit nominal de la Fontaine est de 360L/jour (avec la nouvelle membrane).
- ***L'eau rejetée*** contient tous les éléments indésirables filtrés par la membrane : arsenic, dioxine, amiante, plomb (anciennes canalisations), mercure, bactéries, ***parasites, limon et sable, champignons, pesticides, désherbants, contaminants radioactifs, nitrates, etc...***
- ***La membrane qui équipe la Fontaine est la plus performante et la plus tolérante au chlore du marché (durée de vie 7/8 ans en moyenne).*** Elle est agréée pour l'eau de boisson par le Ministère de la Santé.
  Coût de remplacement - 219 euros

Profitez des PROMO PACKS !

La fontaine inox
+ Le Conductimètre
+ Un préfiltre supplémentaire
=

550€

Au lieu de 582 €

REF	PRIX
La Fontaine Inox	**493 €**
Le pré-filtre supplémentaire	**20 €**
PROMO-PACK La Fontaine Inox + le conductimètre + un préfiltre supplémentaire	**550 €**

Deux accessoires pour une eau plus que parfaite

Le conductimètre

Il vous permet de vérifier chez vous la pureté de votre eau et l'état de la membrane de votre Fontaine. Plongé dans l'eau filtrée, cet appareil mesure sa conductivité, c'est à dire pour les "spécialistes" l'inverse de sa résistivité et donc sa pureté.

REF	PRIX
Le conductimètre	**69 €**

Le pichet dynamiseur

En dynamisant l'eau filtrée grâce à son circuit magnétique modulable (3 types d'eau de boisson : mixte, sud ou nord), ce pichet lui confère des qualités supplémentaires pour équilibrer l'organisme. Sa conception isotherme conserve fraîcheur ou chaleur selon les cas. (contenance : 50 cl)

REF	PRIX
Le pichet dynamiseur	**39 €**

DISTILLATEUR WATERWISE 4000 / POUR UNE EAU NATURELLEMENT TRÈS PURE

- ✓ ***Produit 4 litres d'eau pure en 5 heures***
- ✓ ***Parfait pour la boisson et la cuisine familiale***
- ✓ ***Livré avec un pichet de 4 litres et 2 filtres à charbon***
- ✓ ***Beaucoup plus efficace que les filtres à eau***

Reproduisant le cycle naturel de l'eau : évaporation - condensation - précipitation, la distillation permet d'obtenir une pureté quasi-parfaite. Grâce à ce procédé parfaitement simple, le Waterwise 4000 vous offre une eau nettoyée de toutes ses impuretés, aussi douce que de l'eau de pluie, parfaite pour la boisson et la cuisine.

Une épuration quasi-parfaite...

En fonctionnement, le Waterwise porte l'eau contenue dans son réservoir à une ébullition à 100°C. A cette température, bactéries, virus et micro-organismes qui se trouvent dans l'eau sont détruits. En se transformant en vapeur, l'eau laisse par ailleurs dans le réservoir tous les matériaux solides ou liquides dont la température d'évaporation est plus élevée que celle de l'eau, notamment les produits chimiques (pesticides), les cellules, les virus, les isotopes radio-actifs, le calcaire...

...automatique pour pouvoir dormir tranquille...

Le Waterwise fonctionne automatiquement sans aucune intervention de votre part, et son mode d'emploi est particulièrement simple. Il vous suffit de remplir le réservoir et de mettre l'appareil en marche…

...et boire une eau pure et sans calcaire.

Après distillation, l'eau passe encore dans un filtre à charbon actif, constitué de coques de noix de coco non traitées. Ce filtre capture les hydrocarbures volatiles et corrige d'éventuelles imperfections gustatives ou odorantes.
Vous obtenez donc une eau 100% sûre (contrairement à celle du réseaux collectifs de distribution) et un résultat supérieur en tout point à celui des filtres à eau du commerce.
Délicieuse à boire, elle est aussi parfaite pour préparer potages, aliments de bébé, sorbets... Douce et dépourvue de calcaire, elle épargne vos ustensiles de cuisine (casseroles, bouilloires, cafetières électriques…) de tout entartrage, et convient aussi bien à votre fer à repasser qu'à la batterie de la voiture...

Compartiment de condensation
Dimensions - Ø 23 x 38 cm
Puissance - 800 w
Poids - 3,5 kg
Garantie - 1 an
Boîtier du filtre
Réservoir d'eau en acier inoxydable
Pichet collecteur en verre

Pack de 6 filtres pour Waterwise

REF	PRIX
Waterwise 4000	**290 €**
Filtres pour Waterwise (pack de 6)	**30 €**

NOS MEILLEURS PRIX SONT SUR INTERNET

Les prix indiqués dans ce catalogue sont des prix de référence 2015.
Mais pour vous garantir les meilleurs prix du moment, notre cellule d'observation les ajuste régulièrement sur Internet.

Alors quand vous choisissez de commander, cliquez sur
www.nature-vitalite.com

LE MEILLEUR SERVICE APRÈS-VENTE

★★★★★

Trustpilot.fr est le site internet d'un organisme indépendant qui recueille les notes - bonnes ou mauvaises - d'environ 7,1 millions de clients sur plus de 115 000 sites marchands. Fiabilité du service, rapidité de livraison, excellence des produits : la Boutique Nature et Vitalité est classée 1ère dans les 3 catégories dans lesquelles elle est inscrite (alimentaire, maison et santé) avec une note moyenne de 9,6. Sur Internet aussi, vous pouvez nous faire confiance !

EXCELLENT ! ★★★★★ *Retrouvez plus de 2400 avis sur Trustpilot.fr*

TRUSTPILOT

Je voulais témoigner de mon expérience extrêmement positive avec nature et vitalité.
J'y ai commandé un extracteur de jus dont je suis extrêmement satisfaite. Pour autant, j'ai eu un petit soucis avec celui-ci un an après et je dois avouer que le service qualité a été d'une très grande qualité pour régler cela: délais de réponse extrêmement brefs (mail envoyé le 23/12 le soir à 19h - réponse le lendemain, avant 8h! Un 24/12 qui plus est!; puis réponse très rapide à mes autres mails envoyés dans la journée du 24/12); de plus nature et vitalité m'a rappelé pour régler mon soucis. Personnel très réactif, très efficace, commercial et qui plus est, agréable!
De plus les délais de livraison sont très courts! (ils m'ont envoyé une pièce le 24/12 et je l'ai reçu le 26/12 !)
Un grand merci à eux! C'est un site que je recommande vivement et sur lequel je n'hésiterai pas à retourner pour faire de futurs achats.

LA BOUTIQUE NATURE ET VITALITÉ